كاتو بالأناناس



المكونات

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

- ١/٤ كوب زبدة.
- ٢/٣ كوب سكر أسمر.
- علبة شرائح أناناس كبيرة، مصفّاة.
- بضع حبات من الكرز المحلّى.
- كوب وثلث كوب دقيق.
- كوب سكر.
- ١/٣ كوب كريسكو بنكهة الزبدة.
- ٣/٤ كوب حليب.
- ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باودر.
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- بيضة واحدة.

طريقة التحضير

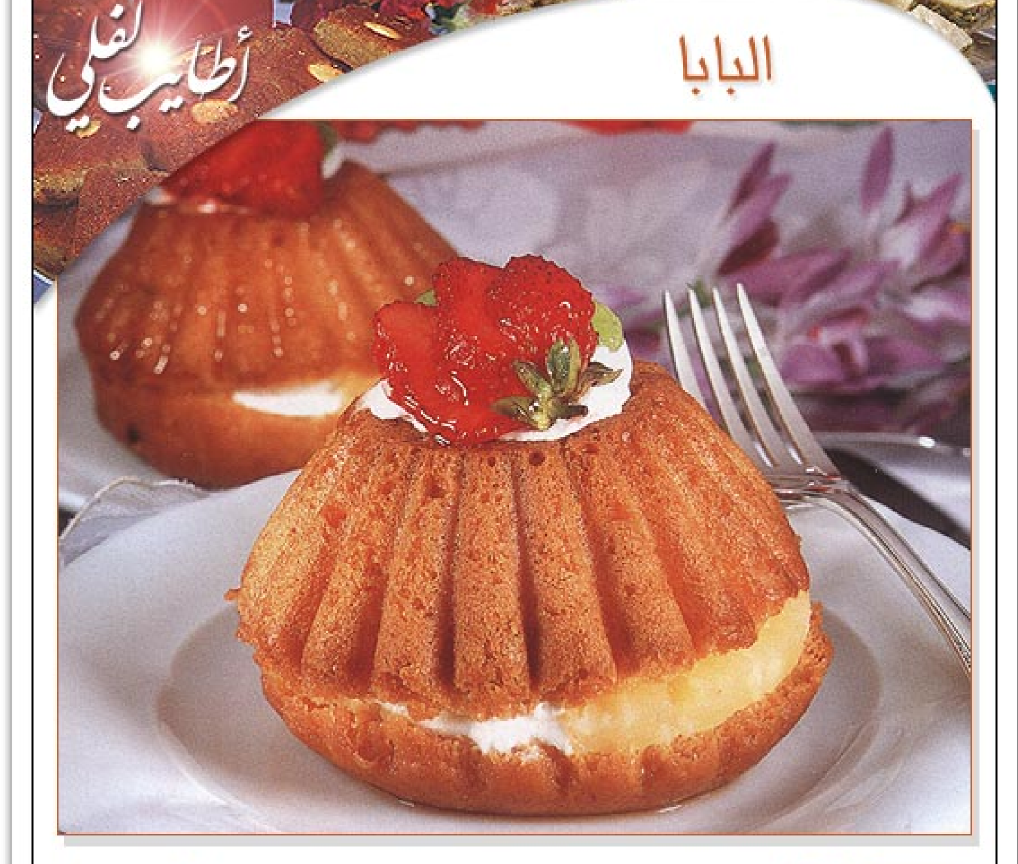
١. يُحمّى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت. تُسخّن الزبدة وتوضع في صينية قطرها ٢٢سم، ثم يُرش فوقها السكر الأسمر. تُصفّ شرائح الأناناس فوق السكر، وتوضع حبة كرز وسط كل شريحة أناناس.

٢. تُخفق بقية المكونات مع بعضها لمدة ٣ دقائق، ثم تُصبّ فوق شرائح الأناناس. تُخبز الصينية في الفرن لمدة ٤٠ أو ٤٥ دقيقة حتى يخرج العود الخشبي نظيفاً بعد غرزه في الكاتو.

٣. يُقلب الكاتو فور خروجه من الفرن فوق طبق وتُترك الصينية فوقه لبضعة دقائق.

٤. يُقدّم الكاتو فاتراً مع الكريما المخفوقة حسب الرغبة.

البابا



المكونات

الكمية: ١٢ شخصاً

- كوب ونصف كوب دقيق.
- ملعقة طعام خميرة فورية.
- ملعقة صغيرة سكر.
- بيضتان مخفوقتان.
- رشة فانيلا.
- ٤/٣ كوب حليب فاتر.
- ٧٥ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ٢/١ ملعقة صغيرة ملح.
- كوب زبيب (اختياري).
- كوبا كريما طازجة مخفوقة.
- زيت وطحين لدهن القوالب.

قطر السكر

- كوبان من السكر.
- ٣ أكواب ماء.
- عود قرفة.
- ٢/١ كوب عصير برتقال.
- حبتا هال.

طريقة التحضير

١. يُخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفانيلا والحليب الفاتر والملح في الخلاط للحصول على عجينة دبقة جداً. تُضاف الزبدة وتُخلط مع العجينة لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
٢. تُوضع العجينة في وعاء وتغطى وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
٣. يُدهن ١٢ قالب "بريوش" أو "بابا" بالكثير من الزيت والطحين.
٤. تُملأ القوالب حتى ثلاثة أرباعها بالعجينة وتُترك جانباً في صينية حتى تنتفخ العجينة مجدداً.
٥. تُخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يحمرّ سطحها أو أسفلها.
٦. تُخرج الصينية من الفرن وتُقلب القوالب رأساً على عقب لإخراج الحلوى.
٧. يُغرز عود أسنان في كل قطعة للسماح بدخول القطر إليها. تُترك قطع البابا حتى تبرد، ثم يُصب القطر الساخن بالملعقة فوق قطع البابا الباردة للتأكد من تغلغل القطر في كل الجهات وتُترك القطع في وعاء عميق حتى تمتص كل القطر.
٨. تُحفظ حلوى البابا في البراد لمدة ٣ إلى ٤ ساعات حتى تبرد تماماً، ثم تُقسم أفقياً ويُحشى كل منها بالكريما الطازجة المخفوقة وشريحة أناناس. تُزيّن بالفراولة والكيوي وتُقدم باردة بعد الوجبات.

كيك بالبرتقال



المكونات

الكمية: ١٢ شخصاً

- ٤ بيضات بحرارة الغرفة
- كوبان من السكر
- كوب من عصير البرتقال
- ٢/١ كوب من الزيت النباتي
- كوبين و ٤/٣ كوب من الدقيق
- ملعقة طعام من برش قشرة برتقالة
- ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الباكينج باودر
- ٤/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا

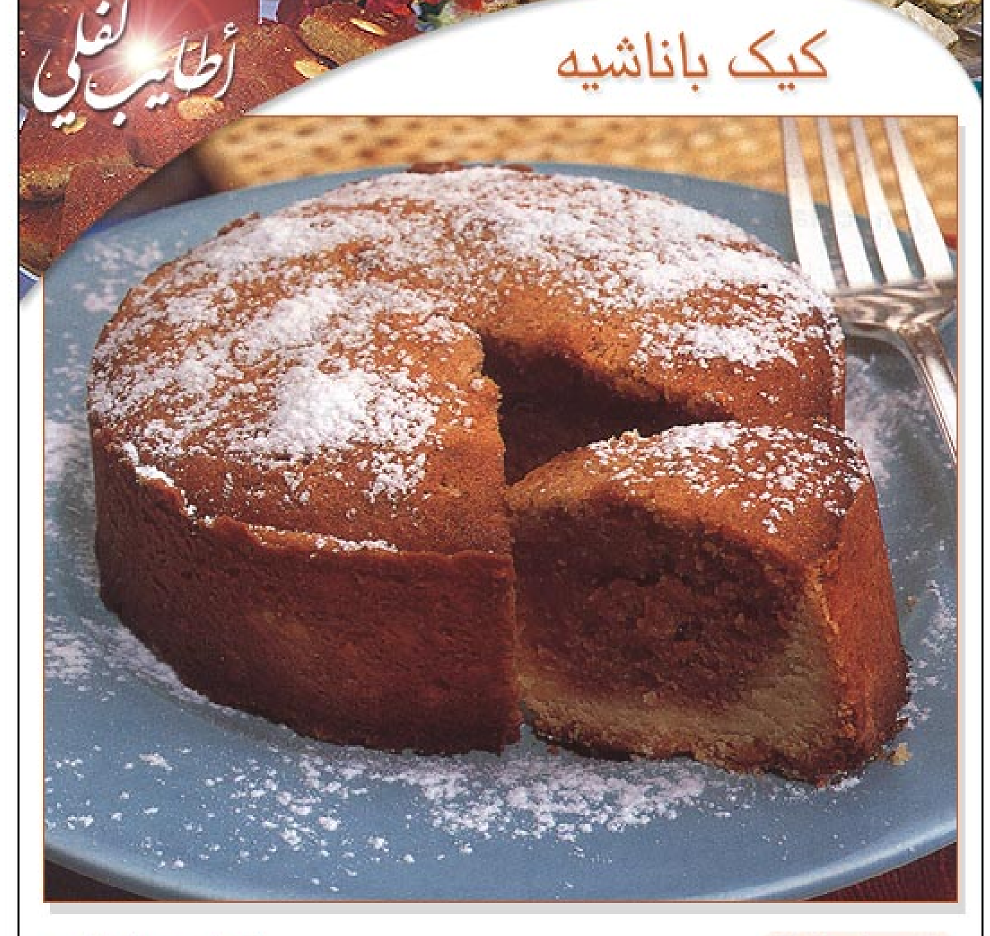
طريقة التحضير

١. يُدهن قالب كيك قطره ٢٨ – ٣٠ سم بقليل من الزيت ويُرش فوقه بعض الدقيق.
٢. يوضع البيض المفقوس في خلّاط ويخفق حتى يتغيّر لون البيض قليلاً، ثم يضاف إليه السكر ، ويتابع الخفق، ويضاف الزيت النباتي والدقيق والباكينج باودر والفانيلا ويرش الليمون الحامض والبرتقال.
٣. يُصب الخفيق في القالب.
٤. يُحمّى الفرن لدرجة ٣٦٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) لمدّة ١٠ دقائق.
٥. يُدخل القالب إلى الفرن ويخبز لحوالي ٤٠ – ٤٥ دقيقة حتى يشقرّ لونه ويخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غرزه فيه.
٦. يُخرج القالب من الفرن ويترك حتى يفتر ثم يُقلب على شبك معدني ويُترك حتى يبرد تماماً.
٧. يقدّم الكاتو مع القهوة أو الشاي أو الآيس كريم أو العصير.

ملاحظة

إذا ظل الكاتو رطباً من الداخل بعد فحصه بعود الأسنان، رغم إشقراره من الخارج، يُغطى الكاتو بقطعة من ورق الألمنيوم لإطالة مدّة الخبز حتى ينضج من الداخل.

كيك باناشيه



المكونات

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

- كوب ونصف كوب دقيق
- ١٢٥ غ زبدة في حرارة الغرفة
- ٢/١ كوب سكر ناعم
- بيضة واحدة

الحشوة:

- ٣ بيضات
- ٤/٣ كوب سكر
- ٢/١ كوب جوز مفروم
- ١٥٠ غ زبدة في حرارة الغرفة
- ملعقة صغيرة ونصف قرفة
- ٣ ملاعق طعام دقيق
- رشة فانيلا
- رشة جوزة طيب

طريقة التحضير

تحضير العجينة

١. يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر والبيض في الخلاط للحصول على عجينة طرية.
٢. تُرق العجينة فوق ورقة نايلون أو فوطة مطبخ مكسوة بالدقيق للحصول على دائرة بحجم قالب التارت.
٣. تُنقل العجينة إلى قالب التارت.
٤. تمد الحشوة فوق العجينة وتُخبز لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فرنهايت حتى يُصبح سطحها قاسياً وتستوي الحشوة. تُخرج الفطيرة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يُرش فوقها السكر الناعم وتُقدّم.

تحضير الحشوة

١. تُخفق الزبدة مع السكر للحصول على مزيج قشدي.
٢. يُضاف البيض إلى الزبدة، بمعدل بيضة واحدة كل مرة ، ثم يُضاف الدقيق والقرفة والفانيلا، والجوز وجوزة الطيب.

قوالب كاتو باللوز والفراولة

أطايب لفلي



المكونات

الكمية: ١٢ قطعة

- بياض ٦ بيضات بحرارة الغرفة
- ٤/٣ كوب زبدة مذوّبة
- كوب لوز مطحون ناعماً
- كوب ونصف كوب سكر ناعم
- ٢/١ كوب دقيق
- ٧ – ٨ حبات فراولة مقطّعة إلى شرائح رقيقة
- رشّة فانيلا (اختياري)
- مربى مشمش لدهن سطح قطعة الكاتو

طريقة التحضير

1. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت
2. يدهن بالزبدة ١٢ قالباً مستطيلاً أو بيضوياً، سعة كل منها نصف كوب، ويرش فوقها الدقيق.
3. تُصف هذه القوالب في صينية فرن.
4. يُخفق بياض البيض قليلاً بالشوكة، ثم يُضاف إليه الزبدة ومسحوق اللوز والسكر الناعم والدقيق. يُخلط المزيج بملعقة خشبية ليصبح متجانساً.
5. يوزع المزيج على القوالب المحضّرة وتنثر فوقه شرائح الفراولة.
6. تخبز قوالب الكاتو في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً، ثم تترك لترتاح مدة خمس دقائق وتقلب بعدها رأساً على عقب على مصبّع حديدي لتبرد.
7. تقدم قطع الكاتو فاترة أو بحرارة الغرفة بعد دهنها بالمربى ورش القليل من السكر الناعم عليها.

ملاحظة يمكن استعمال التوت البري الأحمر أو الموز أو الدراق أو المشمش بدل الفراولة.

أطايب لفلي

كريم كراميل



المكونات

الكمية: ٤ أشخاص

- أربع أكواب ونصف حليب
- كوب سكر
- ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ٥ بيضات

طريقة التحضير

١. تُخفق الخمس بيضات جيداً وتُسكب فوق المزيج المغلي.
٢. يُوضع كوب من السكر في قدر عميقة على نار خفيفة ويُحرك حتى يتحول إلى كاراميل.
٣. يُمدّ الكاراميل على قعر وجوانب القالب.
٤. يُسكب مزيج الحليب وبرش الليمون الحامض في القالب.
٥. تُملأ طنجرة ضغط بالماء الساخن حتى ارتفاع ٢ سم، ويوضع فيها القالب. يُغطى القالب وتُغطى طنجرة الضغط وتُترك الطنجرة على النار لمدة ١٠ دقائق.
٦. تُرفع الطنجرة عن النار ويُرفع الغطاء عن القالب بعناية ثم يُترك محتواه حتى يبرد في البراد مدة ٥ إلى ٦ ساعات أو أكثر.
٧. يُقلب القالب رأساً على عقب ويُزيّن بشرائح الموز ويُقدّم بارداً.

كيك التفاح السهل



المكونات

الكمية: ٦ – ٨ أشخاص

- كوبان ونصف الكوب من التفاح الأصفر المنزوع البذور والمفروم.
- كوب سكر
- رشة فانيلا
- ٤/١ ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة بيكربونات صودا
- ملعقة صغيرة قرفة
- ٤/١ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- بيضة مخفوقة
- كوب دقيق لجميع الاستعمالات
- ٤/١ كوب زيت نباتي
- ٢/١ كوب جوز مطحون خشناً

طريقة التحضير

١. يُخلط التفاح المفروم مع السكر ويوضع جانباً لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة.
٢. تُضاف بعد ذلك البيضة المخفوقة والزيت والملح والتوابل والدقيق وبيكربونات الصودا والفانيلا. يُخلط المزيج جيداً بواسطة الشوكة أو الملعقة ، ثم يُضاف الجوز.
٣. تُدهن صينية قطرها ١٨ سم بالزيت ويُرش فوقها الدقيق. يُسكب فيها خفيق الكاتو ويُخبز في فرن حرارته ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة.
٤. تُخرج الصينية من الفرن وتُترك حتى يفتر الكاتو.
٥. يُقطّع الكاتو إلى مربعات وهو لا يزال فاتراً ويُقدّم مع الكريما الطازجة أو الآيس كريم. وفي حال تقديم الكيك بارداً، يُرش فوقه السكر الناعم

ملاحظة يكون هذا الكاتو رطباً من الداخل أثناء تقطيعه.

أطايب لفلي

كاتو بالليمون الحامض والجبنة



المكونات

الكمية: ١٢ – ١٥ شخصاً

- ١٨٥ غ زبدة طرية
- ١٨٥ غ جبنة قشدية طرية
- ملعقة طعام برش ليمون حامض
- كوب ونصف كوب سكر
- ٣ بيضات بحرارة الغرفة
- كوبين دقيق
- ملعقتين صغيرتين باكينغ باودر

طريقة التحضير

١. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت.
٢. يدهن قالب قطره ٢٠ سم بالزيت.
٣. تخفق البضة مع الجبنة وبرش الليمون الحامض بالخلاط الكهربائي. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج خفيف وزغب.
٤. يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى، حتى يختلط المزيج جيداً.
٥. يخلط الدقيق والباكينغ باودر جيدا ثم يضاف الناتج على دفعتين ويخفق المزيج بالخلاط المضبوط على سرعة خفيفة.
٦. يسكب المزيج في القالب المحضّر ويخبز في الفرن لمدة ساعة تقريباً.
٧. ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ويُترك ليبرد.
٨. يُرش عليه حسب الرغبة القليل من السكر الناعم المنخول قبل التقديم.

كاتو بالتمر



المـكـونـات

الكمية: ١٢ – ١٦ شخصاً

- ١٨٥ غ زبدة مفرومة
- كوب حليب
- ٣/٤ كوب سكر أسمر مضغوط جيداً
- كوب تمر مجفّف ومنزوع النوى، مفروم خشناً
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- كوبين دقيق
- ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر
- بيضتان مخفوقتان قليلا
- رشة فانيلا
- سكر ناعم للزينة

طريقة التحضير

١. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت.
٢. يدهن قالب قطره ٢٠ إلى ٢٢ سم بالزيت.
٣. تُخلط الزبدة مع الحليب والفانيلا والسكر والتمر بملعقة خشبية في قدر كبيرة على نار هادئة حتى تذوب الزبدة. يترك المزيج على النار حتى يغلي ثم يرفع عن النار وتُضاف إليه بيكربونات الصودا. يترك المزيج ليرتاح ١٠ دقائق.
٤. يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر ثم يُضاف إليه البيض ويخلط المزيج جيداً.
٥. يسكب المزيج في القالب المحضّر ويخبز في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً. ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ليبرد.
٦. يُرش عليه السكر الناعم المنخول قبل التقديم.

كاتو مالاكوف



المكونات

الكمية: ٦ – ٨ أشخاص

- علبة ونصف أو علبتان من بسكويت Lady Fingers (بسكويت سافارين).
- ١٥٠ غ لوز مسلوق ومقشر، مفروم خشناً.
- ٢/١ كوب سكر.
- ١٧٥ غ زبدة.
- صفار بيضتين.
- ٥ ملاعق طعام حليب.
- كوب وربع كوب كريما مخفوقة.
- رشة فانيلا.
- كرز طبيعي مسكّر للزينة.

طريقة التحضير

١. تبطن صينية مستطيلة أبعادها ٢٣× ١٢ سم بورقة بارشمان. وتصف في قعرها أصابع البسكويت بالطول جنباً إلى جنب.
٢. يحمى اللوز مع ربع كوب من السكر على النار ليصبح السكر بلون الكاراميل الفاتح. يسكب هذا الخليط على ورقة بارشمان مدهونة بالزيت ويترك ليبرد، ثم يسحق ناعماً بواسطة الشوبك أو خلاط الطعام.
٣. تخفق الزبدة لتصبح ناعمة ويضاف إليها السكر ويخفق معها لتصبح خفيفة وقشدية.
٤. بعد ذلك يضاف إليها صفار البيض والفانيلا، ومن ثم اللوز المفروم.
٥. يسكب مقدار ملعقتي طعام من الحليب فوق أصابع البسكويت المصفوفة في الصينية وتبسط فوقها نصف كمية مزيج اللوز.
٦. توضع من ثم طبقة ثانية من أصابع البسكويت وتسكب فوقها ملعقتا طعام من الحليب وبعدها بقية مزيج اللوز.
٧. أخيراً توضع طبقة ثالثة من أصابع البسكويت ويسكب فوقها مقدار ملعقة طعام من الحليب. يضغط على هذه الطبقات بالتساوي وتغطى بورقة بارشمان، ومن ثم بورقة المنيوم.
٨. يفضل وضع وزن خفيف على الطبقات قبل وضعها في البراد مدة ١٢ ساعة على الأقل، أو حتى ٢٤ ساعة.
٩. ينقل الكاتو بعناية إلى طبق التقديم وتنزع عنه ورقة البارشمان.
١٠. تخفق الكريما ويدهن بها كل الكاتو.
١١. توضع بقية الكريما في كيس حلويات له رأس معدني على شكل نجمة وتسكب على شكل خطوط مائلة فوق الكاتو.
١٢. يزين سطح الكاتو بحبات الكرز المسكّرة ويقدم.

كيك بالفواكه المجففة



المكونات

الكمية: ١٠ – ١٢ شخصاً

- كوبان من السكر الناعم.
- ٢٢٧غ زبدة في حرارة الغرفة.
- كوبان من الدقيق لجميع الاستعمالات.
- ٥ بيضات.
- ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ١/٢ كوب زبيب.
- ١/٤ كوب من قشور البرتقال المجففة (اختياري).
- رشة فانيلا.
- ١/٢ كوب فاكهة مجففة متنوعة.

طريقة التحضير

١. ينقع الزبيب في الماء البارد لمدة ساعة ثم يصفى.
٢. تخلط قشرة البرتقال في حال استعمالها مع الفاكهة المجففة والزبيب.
٣. تخفق الزبدة مع الفانيلا والسكر في خلاط الكاتو لمدة ٥ إلى ٦ دقائق للحصول على مزيج خفيف وقشدي.
٤. يضاف إليه البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة.
٥. يطفأ الخلاط ويضاف إلى المزيج الباكينغ باودر والفاكهة المجففة ومقدار ملعقة طعام من الدقيق حتى لا تترسب الفاكهة إلى قعر الكيك أثناء الخبز.
٦. يدهن قالب الكيك بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
٧. يسكب المزيج في قالب الكيك ويخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠درجة) لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يشقر سطحه.
٨. يمكن التأكد من نضوج الكيك بغرز عود أسنان في داخله فإذا خرج العود نظيفاً يكون الكيك قد نضج.

براونيز بالجوز والكراميل



المكونات

الكمية: ٦ – ٨ أشخاص

- كوب ونصف كوب زبدة.
- ٣٠٠غ شوكولا نصف حلوة.
- ٣ أكواب سكر.
- رشة فانيلا.
- ٦ بيضات بحرارة الغرفة.
- كوبا دقيق لجميع الاستعمالات.
- كوبا جوز مفروم.

صلصة الكاراميل

- علبة حليب نستله مكثف.
- ١/٢ كوب جوز مفروم.
- ١/٢ ملعقة طعام زبدة.

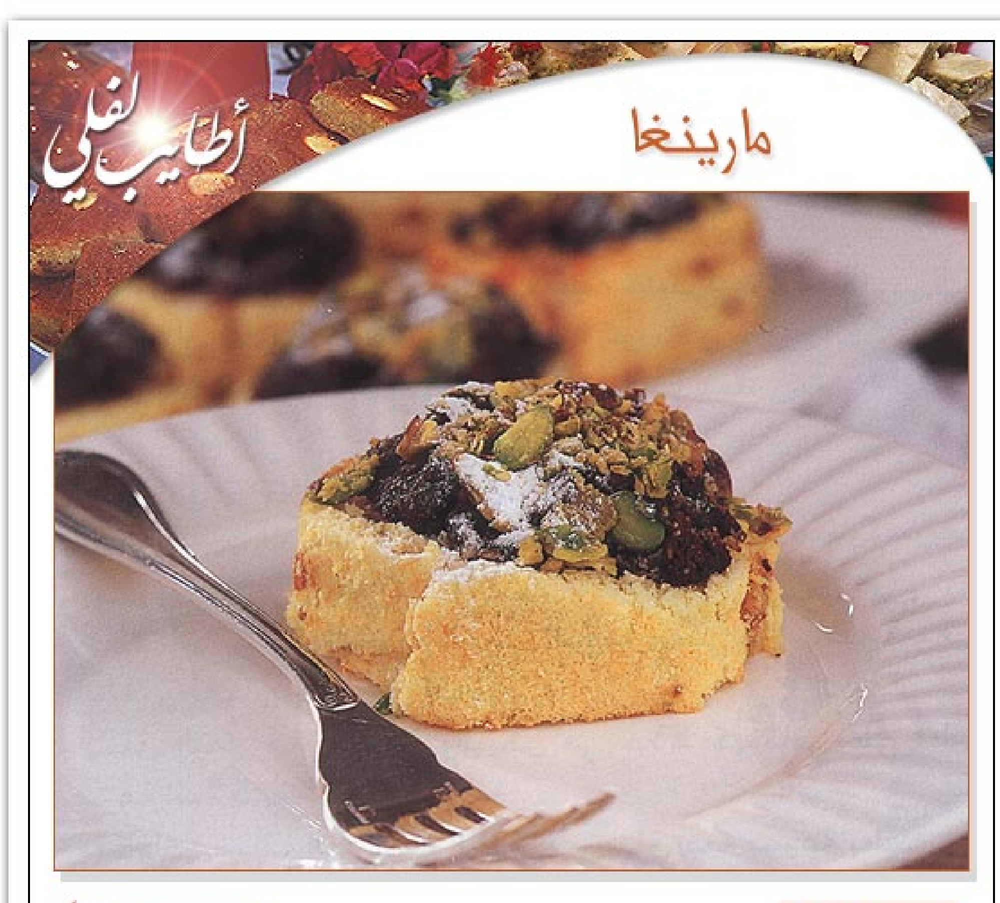
طريقة التحضير

١. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة). تدهن صينية مربعة بطول ٢٠ سم بالزيت.
٢. تسخن الزبدة والشوكولا حتى الذوبان على نار خفيفة أو في الميكروويف. يُبرد المزيج قليلاً.
٣. يخفق السكر مع الفانيلا والبيض في خلاط كهربائي على أعلى سرعة لمدة ٥ دقائق.
٤. بعد ذلك يضاف إليه مزيج الشوكولا ويخفق معه بسرعة بطيئة ثم يضاف الدقيق ويخلط جيداً.
٥. يضاف الجوز ويسكب المزيج في الصينية.
٦. تخبز الصينية لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يبدأ البراونيز بالانتفاخ، بعد ذلك يترك البراونيز حتى يبرد.
٧. تُبسط صلصة الكاراميل والجوز على البراونيز قبل التقديم.

تحضير الكاراميل

١. توضع علبة من الحليب المكثف في قدر عادية أو في قدر ضغط لكن من دون فتحها.
٢. تصب كمية كافية من الماء في القدر لغمر العلبة. تترك القدر على النار لمدة ٤٥ دقيقة. تفتح العلبة فتجد أن محتواها قد تحول إلى كاراميل وأصبح لونها بنياً فاتحاً.
٣. تضاف الزبدة والجوز المفروم إلى الحليب ويخلط الكل معاً، ثم تمد المزيج فوق البراونيز.
٤. في حال استعمال قدر عادية تكون مدة الطهو ٥٥ أو ٦٠ دقيقة فيما تقصر المدة إلى ٤٥ دقيقة عند استعمال قدر الضغط.

مارينغا



المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- ٥ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة.
- رشة فانيلا.
- ٣/٤ كوب سكر.
- ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو.
- ٣/٤ ملعقة صغيرة قرفة.
- ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة طيب.
- بياض بيضتين.
- ١/٢ كوب جوز مفروم.

طريقة التحضير

١. يخفق بياض ٥ بيضات مع ربع كوب من السكر حتى يبيض تماماً ويجمد.
٢. يخفق صفار ٥ بيضات مع نصف كوب من السكر حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
٣. يضاف برش الليمون والفانيلا والدقيق إلى صفار البيض. يخلط الكل معاً. يصب بياض البيض فوق مزيج صفار البيض ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية.
٤. يصب هذا المزيج في صينية فرن مقاس ٣٢-٣٥ سم مبطنة بورق البارشمان. ويخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى يزهر سطحه ويستوي من الداخل. يترك الكاتو حتى يبرد تماماً.
٥. يقطع الكاتو بواسطة قطاعة البسكويت أو كوب ماء إلى قطع صغيرة، تصف في صينية.
٦. توضع الحواف المتبقية من الكاتو في وعاء مع الكاكاو والقرفة وكبش القرنفل وجوزة الطيب وبياض بيضتين والجوز المفروم. يخلط الكل معاً ويرش جزء منه فوق كل قطعة كاتو.
٧. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت ويعاد خبز الكاتو فيه لمدة ٧ دقائق. يطفأ الفرن ويترك الكاتو فيه لمدة ساعة.
٨. يخرج الكاتو من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش فوقه الفستق والسكر الناعم.

كاتو أبيض باللوز



المكونات

الكمية: ١٠ قطع

- ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ١/٢ كوب سكر.
- رشة فانيلا.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- وصفة كريما الزبدة.
- رقائق لوز محمص.

كريما الزبدة

- ٣ بيضات.
- ٣٠٠غ سكر.
- ٣٠٠غ زبدة في حرارة الغرفة.
- رشة فانيلا.

طريقة التحضير

١. يقطع اللوز إلى رقائق ويوضع في صينية ويحمص في الفرن حتى يشقر.
٢. يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
٣. يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
٤. يضاف الدقيق والفانيلا إلى صفار البيض ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق.
٥. يصب المزيج في قالب مقاس ٢٥×١٥سم مبطن بورق البارشمان ويخبز لمدة ١٠ دقائق إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية).

تحضير كريما الزبدة

١. يغلى السكر مع نصف كوب من الماء، ويترك على النار لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة حتى يذوب السكر. يمكن التحقق من جهوزية القطر بسكب ملعقة صغيرة منه في كوب من الماء البارد. فإذا تحول القطر إلى كتلة جامدة يكون جاهزاً.
٢. يخفق البيض بالمخفقة. يضاف إليه القطر الساخن تدريجياً ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج بارداً.
٣. توضع قطعة من الزبدة في مزيج السكر والبيض ويتابع الخفق للحصول على كريما قشدية ناعمة.
٤. تضاف الفانيلا وتترك الكريما جانباً.
٥. يغلف السويس رول بجزء من هذه الكريما ويلف. بعد ذلك تبسط بقية الكريما على السويس رول الملفوف وترش فوقه رقائق اللوز المحمص.

تارت ألكازار بالمشمش



المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

العجينة

- كوب ونصف كوب دقيق.
- ١٢٥غ زبدة بحرارة الغرفة.
- ١/٢ كوب سكر ناعم.
- بيضة واحدة.
- رشة فانيلا.

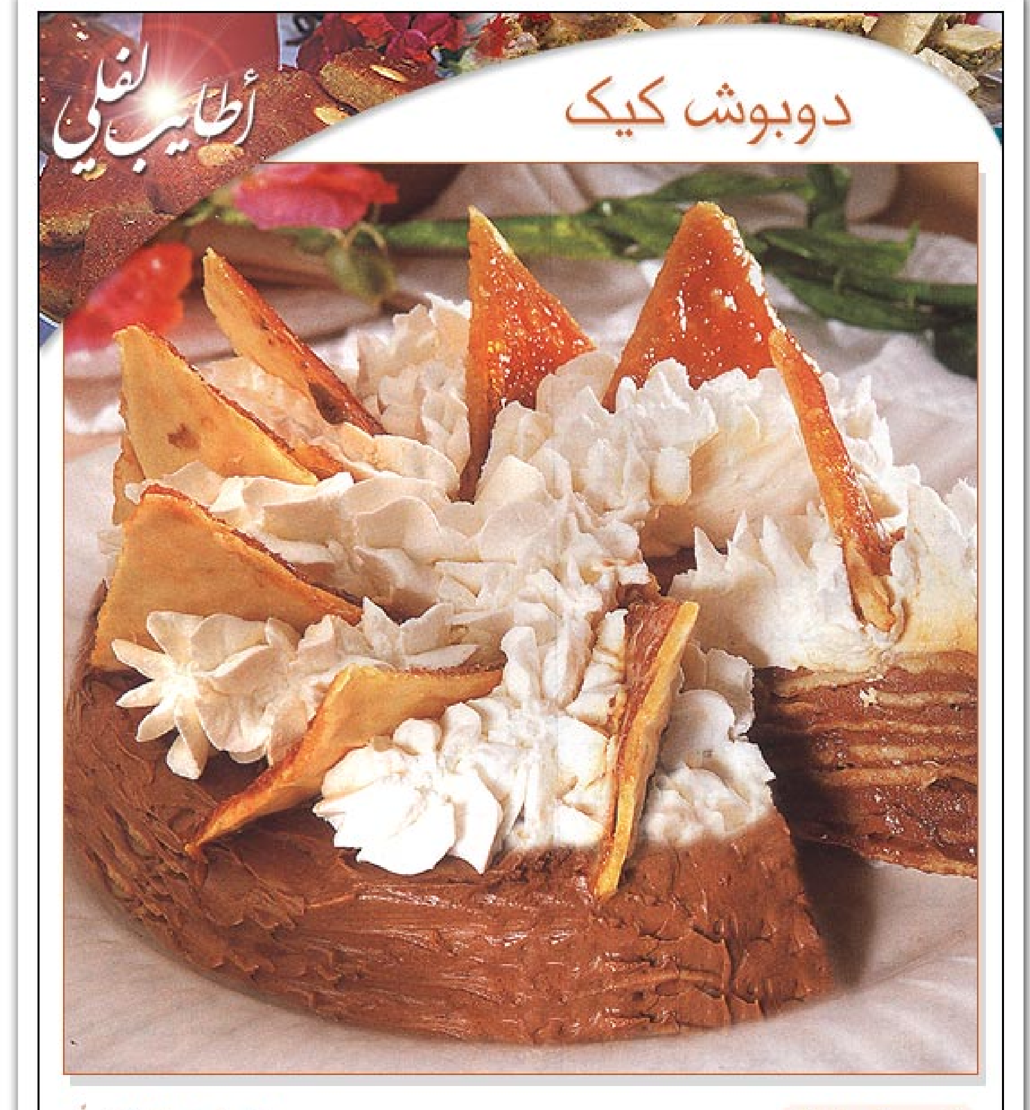
الحشوة

- ٣ بيضات.
- ٣/٤ كوب سكر.
- ١٥٠غ زبدة.
- ٣/٤ كوب لوز مطحون.
- ٣ ملاعق طعام دقيق.
- ٣/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- كوب مشمش طازج مفروم أو معلب، لكن مصفى من الشراب.
- حبات مشمش للزينة.
- سكر ناعم للزينة.
- فانيليا أو ٢إلى ٣ قطرات من خلاصة اللوز (اختياري).

طريقة التحضير

١. تخلط مكونات العجينة مع بعضها في الخلاط للحصول على عجينة طرية متكتلة في جانب واحد من الخلاط. تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في البراد لمدة نصف ساعة.
٢. يرش الدقيق فوق فوطة مطبخ أو ورقة نايلون وترق فوقه العجينة على شكل تارتات صغيرة.
٣. توضع دوائر العجين في قوالب تارت صغيرة وتحفظ في البراد حتى يتم تحضير الحشوة.
٤. يخفق السكر مع الزبدة للحصول على خفيق قشدي. يضاف إليه البيض بمعدل بيضة واحدة كل مرة . ثم يضاف اللوز والدقيق والباكينغ باودر والمشمش المفروم وخلاصة اللوز والفانيلا. ومن المهم خلط المشمش المفروم مع ملعقتي طعام من الدقيق حتى لا تغرق الفاكهة إلى أسفل العجينة أثناء الخبز.
٥. تخرج قوالب التارت من البراد وتملأ بالخفيق القشدي المحضر ثم تخبز في فرن محمى حتى تتحمص القشرة ويزهر سطح التارت.
٦. تزين التارت بحبات المشمش واللوز والسكر الناعم.

دوبوش كيك



المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- صفار ٧ بيضات.
- بياض ١٤ بيضة.
- ١/٢ كوب سكر.
- ٣/٤ كوب دقيق.

كريما الشوكولا

- ٥ بيضات كاملة.
- كوب سكر.
- ١/٤ كوب مسحوق كاكاو.
- رشة فانيلا.

طريقة التحضير

١. يخفق صفار البيض مع بياض البيض للحصول على مزيج قشدي. يضاف السكر إلى المزيج ويخفق مجدداً. يضاف بعد ذلك الدقيق ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق للحصول على عجينة البسكويت.

٢. ترسم أشكال دوائر قطرها ٢٠ إلى ٢٢سم على ٩ قطع من ورق البارشمان.

٣. تقسم عجينة البسكويت إلى ٩ أقسام متساوية ويمد كل قسم فوق دائرة بارشمان بواسطة الملوق مع التقيد بحواف الدائرة.

٤. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت وتخبز فيه دوائر البسكويت حتى تجف لكن تبقى بيضاء (يجب أن تبدو مثل قطع الكريب).

٥. توضع ٨ دوائر من البسكويت جانباً لاستعمالها لاحقاً.

٦. تحضر كريما الشوكولا وتمد بين دوائر البسكويت المخبوزة.

٧. يغطى أعلى الدوبوش كيك وحوافه بالكريما ويزين بقطع البسكويت المغلفة بالكاراميل.

أطايب لفلي

كاتو بالسفن أب



المكونات

الكمية: ١٠ – ١٢ شخصاً

- ٣ بيضات بحرارة الغرفة.
- كوبا سكر.
- كوب زيت نباتي أو زيت ذرة .
- ٣ أكواب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.
- رشة فانيلا.
- كوب سفن أب أو ماء صودا.
- شرائح ليمون حامض للزينة.
- كرز أحمر محلّى للزينة.

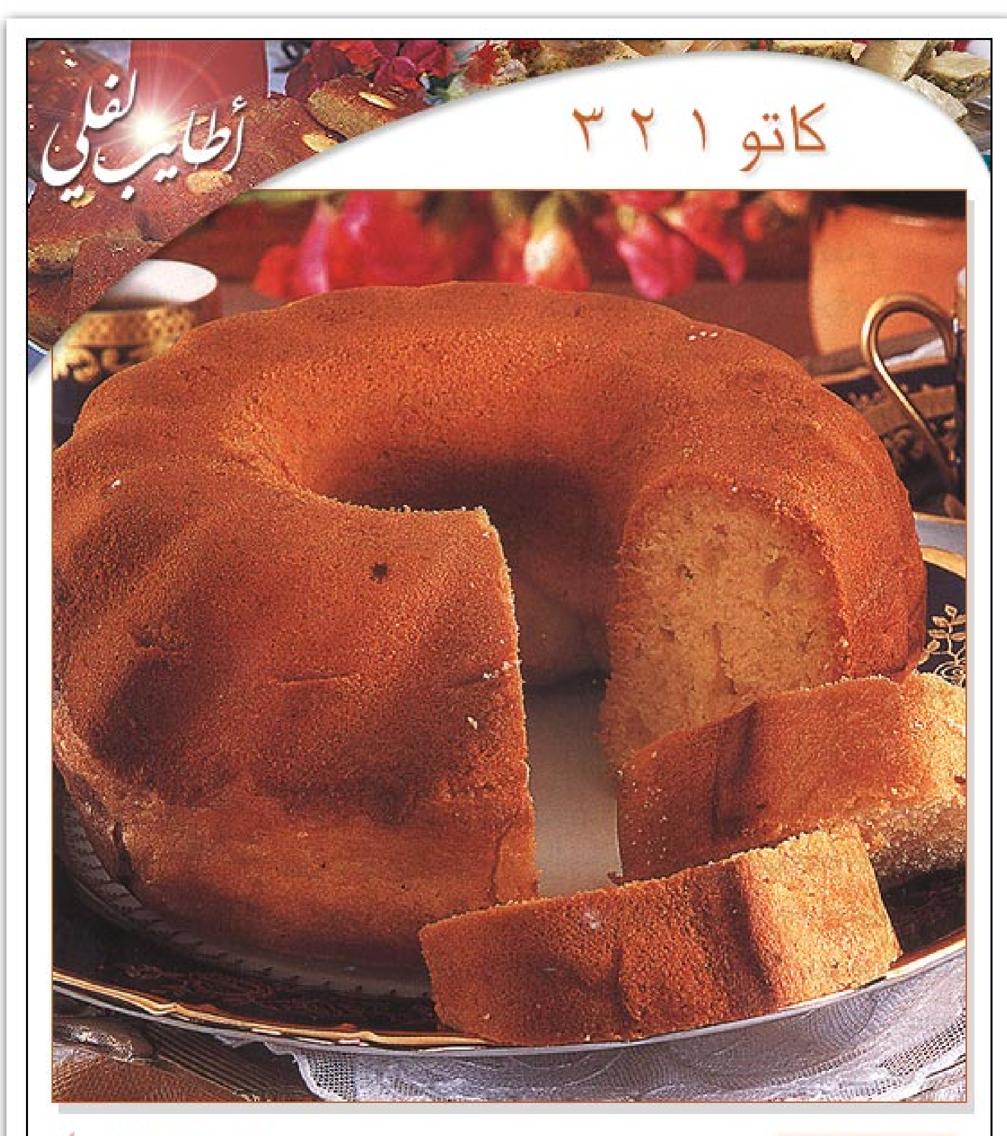
صلصة الليمون الحامض

- كوب سكر ناعم.
- ٢ إلى ٣ ملاعق طعام ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- بضعة قطرات من ملون طعام أصفر.

طريقة التحضير

١. يخفق السكر مع البيض في خلاط الكاتو حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
٢. يضاف إليه الزيت وبرش الليمون الحامض والفانيلا والباكينغ باودر والدقيق.
٣. بعد ذلك يضاف كوب السفن أب ويخلط مع المزيج.
٤. يدهن قالب كاتو بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
٥. يصب خفيق الكاتو في القالب ويخبز لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة م أو العلامة ٤) حتى يحمر سطحه قليلاً ويستوي من الداخل.
٦. يترك الكاتو جانباً حتى يفتر، ثم يقلب فوق منصب معدني. تصب فوقه صلصة الليمون الحامض وتترك لتسيل على الحواف.
٧. يزين الكاتو بشرائح الليمون الحامض والكرز.

كاتو ١ ٢ ٣



المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- ٢/٣ كوب سمنة نباتية (كريسكو) أو زبدة بحرارة الغرفة.
- كوب سكر.
- بيضتان بحرارة الغرفة.
- رشة فانيلا.
- كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق.
- ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- رشة ملح.
- ١/٢ كوب حليب.

طريقة التحضير

١. تخفق الزبدة أو السمنة النباتية ويضاف إليها السكر تدريجياً للحصول على كريما خفيفة وناعمة.
٢. يخفق البيض قليلاً ويضاف إلى مزيج الزبدة ويتابع الخفق. بعد ذلك يضاف مسحوق الفانيلا.
٣. تنخل المكونات الجافة مع بعضها ٣ مرات متتالية، ثم تضاف مع الحليب بشكل متناوب إلى مزيج الكريما، ويخفق المزيج حتى يصبح ناعماً.
٤. يسكب المزيج بواسطة ملعقة في قالب كاتو عادي مدهون بالزيت ومكسو بالدقيق.
٥. يخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة. ويمكن التأكد من نضوج الكاتو بغرز عود أسنان خشبي في وسطه. فإذا خرج جافاً يكون الكاتو قد نضج.



المكونات

الكمية: ١٠ – ١٢ شخصاً

- كوب زبدة.
- كوب ونصف سكر.
- ٤ بيضات.
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا.
- كوب مخيض الحليب (كوب حليب وملعقة طعام عصير ليمون حامض).
- كوبان ونصف الكوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ١/٣ كوب قطر الشوكولا (شوكولا مذوبة بقطر الذرة).
- رشة فانيلا.
- كوب ونصف الكوب شوكولا مفرومة.
- ١/٢ كوب شوكولا نصف حلوة مذوبة ومبردة.

الطبقة العلوية

- كوب من الكريما الطازجة.
- كوب شوكولا نصف حلوة، مفرومة.
- ملعقة زبدة صغيرة.
- ملعقة طعام من قطر الذرة.

طريقة التحضير

١. تخفق الزبدة في وعاء كبير. يضاف إليها السكر ويتابع الخفق جيداً. يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويخلط المزيج جيداً.
٢. تذوّب بيكربونات الصودا في مخيض الحليب ويضاف إلى المزيج السابق على نحو متناوب مع الدقيق.
٣. يضاف كوب من الشوكولا المفرومة إضافة إلى الشوكولا المذوبة وقطر الشوكولا والفانيلا، ويحرك المزيج حتى يختلط جيداً.
٤. يسكب المزيج في صينية خبز عميقة طولها ٢٠سم مدهونة بالزيت ومكسوة بالدقيق. يخبز الفادج في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت لمدة ساعة ونصف الساعة تقريباً.
٥. ينقل الكاتو إلى طبق التقديم ويترك حتى يبرد.

تحضير الطبقة العلوية

١. تسخن الكريما جيداً، ثم تطفأ النار وتضاف إليها الشوكولا المفرومة وتترك حتى تذوب وتختلط معها جيداً.
٢. تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج، ثم يضاف قطر الذرة ويخلط المزيج للحصول على خليط لامع من الشوكولا.
٣. تسكب هذه الشوكولا فوق الكاتو وتترك حتى تجمد.

يمكن تقطيع الفادج إلى طبقتين أو ثلاث طبقات حين يبرد تماماً ومن ثم حشوه بخليط

سويس رول بالشوكولا



المكونات

الكمية: ١٠ – ١٢ شخصاً

- ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ١/٢ كوب سكر.
- رشة فانيلا.
- ١/٤ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- وصفة كريما الزبدة بالشوكولا.
- شوكولا مع شعيرية شوكولا vermicelli.

كريما الزبدة

- ٣ بيضات.
- كوب سكر.
- ٣٠٠غ زبدة في حرارة الغرفة.
- رشة فانيلا.
- ٢٠٠غ شوكولا سوداء مذوبة ومبردة.

طريقة التحضير

١. يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
٢. يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
٣. يضاف الدقيق ومسحوق الكاكاو والفانيلا إلى مزيج صفار البيض.
٤. يخلط بياض البيض مع مزيج الصفار باستعمال ملعقة خشبية أو ملوق.
٥. يصب المزيج في قالب كاتو مقاس ٢٥×١٥سم مبطن بورق البارشمان، ويخبز لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة م).

تحضير كريما الزبدة

١. يخفق البيض بواسطة المخفقة.
٢. يغلى السكر مع نصف كوب من الماء في قدر على النار حتى يصبح دبقاً وكثيفاً.
٣. يضاف السكر إلى مزيج البيض ويتابع الخفق إلى أن يبرد المزيج.
٤. تضاف الزبدة على دفعات إلى مزيج البيض والسكر حتى يصبح ناعماً وقشدياً. تضاف بعدها الشوكولا وتمزج مع الخليط.
٥. تبسط نصف كمية الكريما فوق الكاتو قبل لفه جيداً. ثم تبسط بقية الكريما فوق الكاتو الملفوف ويزين السويس رول بشعيرية الشوكولا.

كاتو الشوكولا والمايونيز



المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- كوبان من الدقيق.
- ٢/٣ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ملعقة صغيرة وربع بيكربونات صودا.
- ١/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ٣ بيضات.
- كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- رشة فانيلا.
- كوب مايونيز.
- كوب وثلاثة أرباع كوب ماء.

الكريما الوردية

- كوبان من الكريما المخفوقة (كوب كريما نباتية وكوب كريما حيوانية وملعقتا طعام سكر).
- قطرة أو قطرتان من ملون طعام أحمر.

طريقة التحضير

١. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت. ويدهن قالب كيك مستطيل مقاس ٢٥سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
٢. في وعاء متوسط الحجم، يخلط الدقيق مع الكاكاو وبيكربونات الصودا والباكينغ باودر.
٣. يخفق البيض مع السكر والمايونيز والفانيلا في وعاء كبير بواسطة مخفقة على سرعة عالية لمدة ٣ دقائق للحصول على مزيج قشدي وناعم، مع ضرورة كشط الوعاء بين الحين والآخر.
٤. يضاف خليط الدقيق بالتناوب مع الماء إلى هذا المزيج، مع ضرورة البدء والانتهاء بخليط الدقيق.
٥. يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة حتى يستوي الكاتو.
٦. يترك الكاتو ليبرد مدة ١٠ دقائق ثم يخرج من الصينية ويترك حتى يبرد تماماً.
٧. يزين الكاتو بالكريما المخفوقة الوردية.

تحضير الكريما الوردية

تخفق الكريما مع السكر وملون الطعام الأحمر، تملأ الكريما الوردية في كيس حلويات وتستعمل لتزيين الكاتو.



حلوى التمر



المكونات

- ١/٢ كيلوغرام تمر مجفف ومنزوع النوى.
- ١/٤ كوب سمنة.
- كوبان من الجوز المقطع.
- ملعقتا طعام بذور سمسم محمّصة.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

١. تُفرم حبات التمر خشناً وتوضع في قدر ثقيلة مع السمنة وتطهى على نار متوسطة مع التحريك غالباً حتى تطرى وتمتزج مع السمنة.
٢. تُمد نصف كمية التمر المقلي في قالب كيك دائري صغير أو مربع مبطن بورق السلوفان.
٣. ترش قطع الجوز فوق خليط التمر ويضغط عليها قليلاً. بعد ذلك يوضع النصف الباقي من خليط التمر المقلي في الأعلى ويمهد سطحه على نحو متساو.
٤. ترش بذور السمسم المحمصة فوق سطح التمر، ويضغط عليها قليلاً.
٥. يترك محتوى الصينية ليبرد ثم يقطع إلى مربعات صغيرة أو أشكال ماسية. تُحفظ القطع في وعاء مختوم وتقدم كنوع من الحلوى.

مشبّك



المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- كوب ونصف كوب طحين فرخة.
- كوب سميد.
- كوب لبن بحرارة الغرفة.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ونصف ملعقة باكينغ باودر.
- زيت للقلي.

القطر :

- كوبا سكر.
- ٣/٤ كوب ماء.
- ١/٤ ملعقة صغيرة حامض الليمون.
- ماء ورد وماء زهر.

طريقة التحضير

١. يخلط بملعقة طحين الفرخة مع السميد واللبن والماء والباكينغ باودر للحصول على مزيج طري.
٢. تحمى كمية كافية من الزيت في قدر عميقة.
٣. يوضع المزيج المحضر في كيس حلويات كبير له رأس معدني عادي ويسكب على شكل دوائر حلزونية تقلى في الزيت الساخن.
٤. تقلى قطع المشبك الواحدة تلو الأخرى حتى تشقر تماماً مع ضرورة تقليبها بين الحين والآخر أثناء القلي، حتى تقسو. لكن ينبغي الحرص على ألا تكون النار قوية جداً حتى تنضج قطع المشبك من الداخل.
٥. ترفع قطع المشبك من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتغمس في القطر البارد حتى تمتصه جيداً.
٦. تصفى قطع المشبك من القطر الفائض وتصف في طبق التقديم.
٧. تقدم قطع المشبك مع الشاي أو القهوة أو العصير أو بعد وجبة غنية كنوع من الحلويات الشرقية.

ملاحظة يجب تحضير القطر مسبقاً ليكون بارداً تماماً.

كرابيج بالناطف



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

الكرابيج

- ٤ أكواب طحين فرخة.
- كوب سميد.
- ٤٠٠ غ سمنة مع زبدة مخلوطان ومذوبان معاً.
- ١/٢ ملعقة صغيرة محلب.
- ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- مقدار من الماء يكفي لعجن العجينة.

الناطف

- ٤ - ٥ عيدان من شلش الحلاوة.
- مقدار كاف من الماء لنقع شلش الحلاوة.
- سكر وماء.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.



حشوة الفستق الحلبي أو الجوز:

- كوبان من الجوز أو الفستق الحلبي المطحون طحناً خشناً.
- ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة.
- قطر خفيف مع ملعقة طعام ماء ورد وملعقة طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

١. يوضع دقيق الفرخة والسميد في وعاء وتضاف إليه الزبدة المذوبة والمحلب والخميرة ويخلط المزيج بواسطة ملعقة خشبية ويترك طوال الليل.

٢. في اليوم التالي يضاف بعض الماء لعجن العجينة حيث يؤخذ باليد القليل من الماء كل مرة ويرش فوق العجينة حتى نحصل على عجينة تشبه تماما عجينة المعمول. بعد ذلك، تترك العجينة جانباً مدة ساعتين حتى ترتاح.

٣. بعد التأكد من أن العجينة قد أصبحت جاهزة للحشو مثل الكبة تماماً تقطع إلى قطع بحجم حبات الجوز، وتحشى بالفستق الحلبي أو الجوز، ثم تخبز في فرن محمى جداً للدرجة ٣٧٥-٤٠٠ فرنهايت (١٩٠-٢٠٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطحها السفلي. تخرج الكرابيج من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً.

٤. تقدم الكرابيج مع الناطف الذي يتميز بقوام منفوش.

تحضير الناطف

١. ينقشع شلش الحلاوة في الماء طيلة الليل. في اليوم التالي يوضع الشلش في قدر مع ٤إلى ٥ أكواب ماء على النار. عندما يبدأ الماء بالغليان يصفى الشلش من مائه ويحفظ الماء جانباً لاستعمال آخر (هذا الماء مفيد في تنظيف السجاد).

٢. توضع ٤ إلى ٥ أكواب ماء أخرى في قدر على النار وتترك لتغلي مع شلش الحلاوة حتى يتبخر نصفها تقريباً ثم تترك لتبرد.

٣. يحضر القطر باستخدام السكر والماء (كوبان من السكر وكوب من الماء).

٤. يوضع ماء الشلش في وعاء ويخفق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى ينفش ويصبح مثل مرنغ بياض البياض.

٥. يضاف القطر الساخن ببطء على شكل خيط رفيع فوق ماء الشلش في الوقت الذي يكون فيه الخلاط دائراً. ومن المفترض أن يصبح المزيج أبيض اللون ولامعاً ومنفوشاً.

٦. تضاف ملعقة صغيرة من ماء الزهر وملعقة صغيرة أخرى من ماء الورد إلى الناطف. يحفظ الناطف جانباً ليقدم مع الكرابيج.

تحضير الحشوة

يخلط الجوز أو الفستق الحلبي المطحون خشناً مع مسحوق القرفة ومقدار ضئيل من القطر لجعله رطباً ونديا ليستخدم في حشو الكرابيج.

السمسمية



المكونات

الكمية: ٤ أشخاص

- كوبان من بذور السمسم.
- كوب سكر.
- ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (اختياري)

طريقة التحضير

١. يوضع السكر في قدر على النار ويذوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً.
٢. تضاف إليه بذور السمسم تدريجياً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج دبق.
٣. يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهال ويترك ليفتر قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تسطيحها بالأصابع.
٤. كما يمكن سكب السمسمية وهي ساخنة في صينية مدهونة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت.
٥. يجب تقطيع السمسمية بسرعة قبل أن تقسو ومن ثم تغطيتها بورق السلوفان أو حفظها في علبة كتيمة للهواء كي لا تصبح رطبة.



الفيصلية



المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- كيلو غرام شعر كنافة رفيع جداً.
- كيلو غرام فستق حلبي محمص وغير مملح.
- كوبان من القطر السميك جداً.
- كيلو غرام سمنة.
- ٥ أكواب قطر ساخن.

طريقة التحضير

١. تقسم عجينة شعر الكنافة إلى قطع طولها ١٥سم وعرضها ٧سم.
٢. يحمص الفستق الحلبي في الفرن، ثم يخلط مع قطر السكر السميك جداً.
٣. يسكب ١٠٠غ من الفستق الممزوج بالقطر على طرف واحد من كل قطعة شعر كنافة وتطوى كل قطعة على شكل مثلث (تلف القطعة إلى اليمين ثم إلى اليسار ثلاث مرات متتالية).
٤. تصف المثلثات في صينية وتغطى بصينية أخرى عليها وزن ثقيل للضغط عليها. تترك المثلثات على هذه الحال ٣ إلى ٤ ساعات.
٥. تحمى السمنة أو الزيت في مقلاة عميقة جداً وتقلى المثلثات على أول وجه ثم تقلب على الوجه الآخر لتشقرّ على الوجهين. ترفع المثلثات من الزيت وتصف في صينية وتترك لتبرد.
٦. يسكب القطر الساخن فوق المثلثات وتترك لساعتين ثم تقلب على الوجه الآخر وتترك على هذه الحال ساعتين أيضاً حتى تمتص قطع الفيصلية كل القطر.
٧. تصفى الفيصلية من القطر الفائض، ثم تقطع كل قطعة إلى مثلثين بحيث يظهر الفستق الحلبي للعيان.

طريقة تحضير القطر

١. يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.
٢. يقدم القطر مع الكنافة.

نمورّة باللبن



المكونات

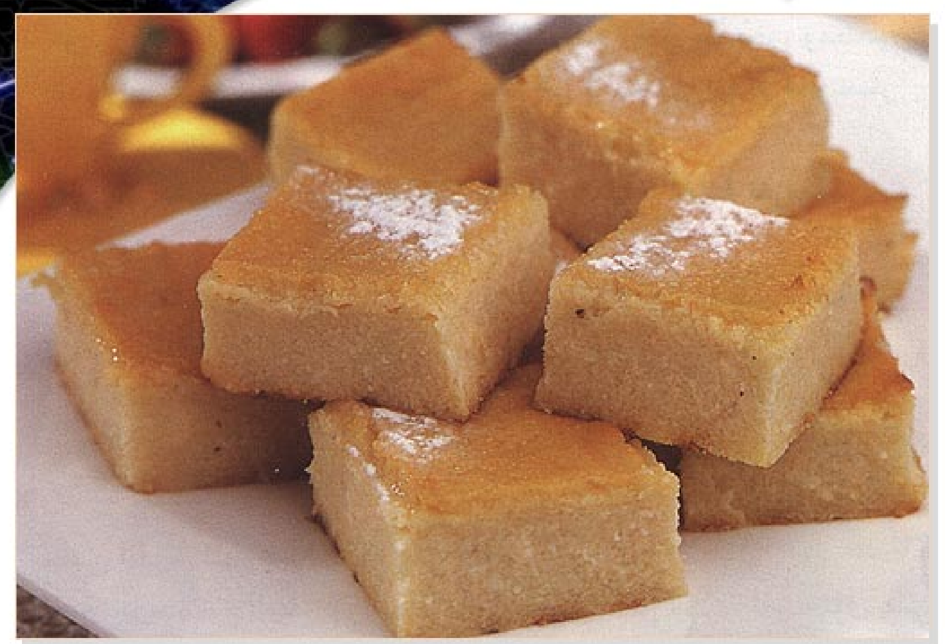
الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- ٥ أكواب سميد.
- كوب طحين فرخة.
- كوب لوز مقشر.
- كوبا زبدة أو سمنة مذوبة.
- كوبا سكر ناعم.
- كوبان ونصف الكوب لبن.
- ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ٣ ملاعق طعام طحينة لدهن الصينية.
- ٣ أكواب قطر.

طريقة التحضير

١. يخلط السميد مع طحين الفرخة والباكينغ باودر والزبدة والسكر واللبن للحصول على عجينة طرية لكن دبقة ولزجة.
٢. تدهن جوانب وقعر صينية ألمنيوم قطرها حوالي ٣٥ سم بالطحينة.
٣. يوضع الخفيق الذي حصلنا عليه في الصينية وينعّم سطحه ويزين بحبات اللوز ويترك جانباً ليرتاح مدة ٥-٦ ساعات قبل الخبز.
٤. تخبز النمورة في فرن محمى للدرجة ٣٧٥- ٤٠٠ فرنهايت (١٩٠ - ٢٠٠ درجة مئوية) مدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يتلون سطحها باللون الأحمر الوردي.
٥. تخرج الصينية من الفرن وترش النمورة المخبوزة بالقطر البارد.
٦. تقطع النمورة إلى مربعات وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.

بقلاوة السميد بالحليب



المكونات

الكمية: ٥ – ٦ أشخاص

- كوبان ونصف كوب حليب.
- ٣ ملاعق طعام سكر.
- ٣/٤ كوب سميد.
- ٤ ملاعق طعام زبدة.
- كوب حليب جوز الهند.
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- سكر ناعم.

طريقة التحضير

١. تحمى الزبدة في قدر ويقلى فيها السميد لمدة ٥ إلى ٧ دقائق أو حتى يشقّر قليلاً.
٢. يضاف إليه حليب جوز الهند ويخلط معه، بعد ذلك يضاف الحليب تدريجيا وبعدها القرفة .
٣. يحرك المزيج على النار حتى يغلي، ثم تخفف النار ويطهى المزيج مجدداً لمدة دقيقة مع التحريك.
٤. يرفع المزيج عن النار ويغطى لمدة ١٥ دقيقة.
٥. تدهن بالزبدة صينية ذات حواف عالية مقاومة لحرارة الفرن ويسكب فيها المزيج المحضّر بشكل متساوٍ.
٦. يترك المزيج ليرتاح ساعة إلى ساعتين حتى يبرد تماماً.
٧. تقطع البقلاوة إلى مربعات بطول ٥ – ٦ سم.
٨. يحمى الفرن مسبقاً لدرجة ٣٥٠ فرنهايت، وتخبز فيه الصينية حتى يشقرّ سطحها وكعبها تماماً.
٩. يرش عليها السكر الناعم قبل تقديمها.

ملاحظة يمكن تقديم هذه البقلاوة باردة مع القطر.

بلوريّة



المكونات

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

- ١/٢ كيلوغرام من عجينة العثملية (كنافة شعر).
- ٣ إلى ٤ أكواب سمنة مذوبة وزيت نباتي.
- ٤ أكواب فستق مفروم خشناً وممزوج مع القطر (راجع الملاحظة).

القطر

- ٣ أكواب سكر.
- كوبان من الماء.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير البلوريّة

١. يدهن قعر صينية ألمنيوم دائرية قياس ٣٠ سم بالكثير من مزيج السمنة والزيت.
٢. تقسم عجينة العثملية إلى قسمين. يُمد القسم الأول منها في قعر الصينية.
٣. يمد الفستق الممزوج بالقطر فوق العجينة ويغطى بطبقة الكنافة الثانية.
٤. يُضغط على عجينة العثملية جيداً وتغطى بورقة نايلون، ثم تغطى بصينية أخرى أصغر حجماً لإضافة بعض الوزن عليها. تحفظ الصينية في البراد طوال الليل.
٥. في اليوم التالي يصب الزيت فوق البلورية وتخبز لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) حتى تشقر قليلاً.
٦. تخرج الصينية من الفرن ويصفى الزيت الفائض ثم يصب القطر فوق البلورية الساخنة لامتصاص القطر.
٧. تترك البلورية حتى تبرد تماماً ثم تقطع إلى مربعات بطول ٥سم وتقدم بمثابة نوع من الحلويات الشرقية.

تحضير القطر

١. باستعمال الكسرولة يذوَّب السكر في الماء على النار. حين يبدأ بالغليان تُخفف النار ويترك القطر يغلي على نار متوسطة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويتابع الغلي حتى يصبح القطر متوسط الكثافة.
٢. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

ملاحظة

لتحضير الفستق بالقطر، توضع ٣ أكواب من القطر مع ٤ أكواب من الفستق المفروم فرماً خشناً في صينية خبز. تخبز الصينية في الفرن حتى يتكثف القطر ويلتصق بالفستق.

أطايب رمضان

كنافة نابلسية



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- كيلو غرام كنافة مفروكة.
- كيلو غرام جبنة عكاوي ومجدولة معاً محلاّة.
- كوب من السمنة وكوب من الزبدة مخلوطان معاً.
- كوب من اللوز المقشر والمفلوق نصفين.
- ١/٢ كوب سكر.
- ملعقة طعام ماء زهر.
- ١/٢ كوب زبدة أو سمنة إضافية.

طريقة التحضير

١. يوضع مزيج السمنة والزبدة على المفروكة وتفرّك جيداً حتى يصبح قوامها مثل البرغل. يصف اللوز بشكل جميل ومتناسق على سطح صينية قطرها ٣٥ سم ومدهونة بالسمنة أو الزبدة. تؤخذ نصف كمية المفروكة وترش فوق اللوز وتكبس باليدين بنعومة حتى لا يتشوش تناسق حبات اللوز. بعد ذلك تفرك الجبنة المحلاة حتى تنعم ويضاف إليها السكر وماء الزهر وتخلط ثم توضع فوق المفروكة بشكل متساو.
بعد ذلك يضاف النصف الثاني من المفروكة فوق الجبنة وتكبس باليد جيداً. وبواسطة سكين يفصل ما بين حواف الكنافة والصينية كي لا تلتصق الجبنة بها أثناء الخبز.

٢. يحمى نصف كوب من السمنة أو الزبدة وتسكب بواسطة ملعقة على جوانب الكنافة في الصينية.

٣. توضع الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٣٥ - ٤٠ دقيقة حتى يحمر وجه الكنافة، ثم تخرج من الفرن وتُهزّ باليدين للتأكد من نضجها. فإذا تحركت كقطعة واحدة وكانت جوانبها محمرة تكون قد نضجت. أما في حال لم تتحرك فتعاد إلى الفرن لبضع دقائق إضافية.

تاج الملوك بالقشدة



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- ١/٢ كيلوغرام عجين شعر كنافة طازج.
- كمية وفيرة من الزيت لقلي أكواب الكنافة.
- أكواب بلاستيكية صغيرة لاستعمالها بمثابة قوالب.

الحشوة

- كيلو غرام قشدة جاهزة للاستعمال.
- زهر ليمون.
- فستق حلبي مطحون.

القطر

- كوب ونصف كوب سكر.
- ٣/٤ كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ماء ورد وماء زهر (اختياري).

طريقة التحضير

طريقة تحضير العجينة

١. يلف شعر الكنافة حول كل كوب بلاستيكي وعلى أسفله للحصول على شكل كوب من شعر الكنافة.
٢. ترفع أكواب شعر الكنافة من قوالبها البلاستيكية. تكرر العملية نفسها مع بقية شعر الكنافة للحصول على عدة قوالب صغيرة بالحجم المطلوب.
٣. يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه أكواب الكنافة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تجف ولكن من دون أن تحمر.
٤. تخرج أكواب شعر الكنافة من الفرن وتترك طوال الليل حتى تجف تماماً.
٥. يحمى مقدار وفير من الزيت في قدر عميقة، وتقلى فيه أكواب شعر الكنافة حتى تحمر.
٦. ترفع أكواب شعر الكنافة المقلية من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصفى رأساً على عقب فوق محارم ورقية للتخلص من فائض الزيت، ثم تغمس في القطر البارد المحضر مسبقاً وتقلب مجدداً رأساً على عقب للتخلص من فائض القطر.

طريقة التقديم

تحشى أكواب الكنافة بالقشدة الطازجة وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.

ملاحظة

يكون الكوب البلاستيكي المستخدم صغيراً مثل الكوب المخصص لبيع الثوم الجاهز أو يكون بعدة أحجام مختلفة.

أطايب رمضان



معمول بالتفاح

المكونات

- ٢٠٠غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ١/٣ كوب زيت نباتي.
- ١/٢ كوب حليب.
- ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- رشة ملح.
- ثلاثة أكواب وربع دقيق.

الحشوة

- ٥ حبات تفاح أصفر مبشورة.
- ٣/٤ كوب من السكر.
- ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ملعقة صغيرة قرفة.
- ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- كوب جوز مفروم.

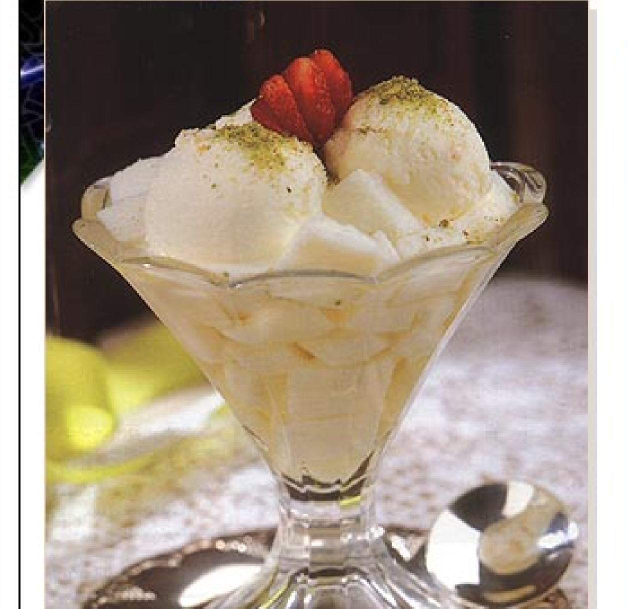
الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

١. لتحضير الحشوة يطهى التفاح المبشور مع السكر حتى يجف ماؤه. بعد ذلك يخلط التفاح مع كبش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والجوز المفروم.
٢. تحضر العجينة ثم تقسم إلى كرات بحجم حبات الجوز.
٣. تحشى كل كرة عجين بحشوة التفاح وتقرّص في قالب المعمول وتخبز في صينية غير لاصقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى تشقر قليلاً.
٤. تخرج أقراص المعمول من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم يرش فوقها السكر الناعم.

ملاحظة لتجنب التصاق كرات العجين في قالب المعمول، تغمس الكرات قليلاً في الدقيق ثم توضع في القالب الخشبي، وتفرغ بنقر القالب قليلاً على الطاولة.

هيطلية بالبوظة



المكونات

- ٤ أكواب حليب.
- ٤ ملاعق طعام سكر.
- ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ٨ كرات بوظة بنكهة الفانيلا (كرتان لكل ضيف).
- قطر سكر للتقديم.
- فستق حلبي مقشر للزينة.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

القطر

- كوب ونصف كوب سكر.
- ٣/٤ كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

الكمية: ٤ أشخاص

طريقة التحضير

١. يذوب دقيق الذرة في كوبين من الحليب المخلوط مع السكر.
٢. يحمى كوبان من الحليب على النار حتى درجة الغليان ثم يسكبان فوق دقيق الذرة المذوب.
٣. يخلط المزيج جيداً ويوضع على النار ويطهى مجدداً للحصول على كاسترد كثيف وكثير الفقاقيع.
٤. يرفع الكاسترد عن النار ويضاف إليه ماء الورد وماء الزهر.
٥. يسكب الكاسترد في طبق مسطح ويترك ليبرد، ثم يغطى ويحفظ في البراد.
٦. يحضر القطر ويترك جانباً ليبرد.
٧. يقطع الكاسترد المحضر إلى مكعبات صغيرة من ٣ إلى ٤ سم.
٨. توضع هذه المكعبات في أكواب الكاسترد أو البوظة. يسكب فوقها القطر وتوضع كرتا بوظة بنكهة الفانيلا في كل كوب. يزين الكوب بالفستق الحلبي ويقدم بارداً كنوع من الحلوى الصيفية.

طريقة تحضير القطر

١. يحمى السكر مع الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان وتظهر فيه الفقاقيع.
٢. يتابع غلي القطر لمدة ٥ دقائق حتى يتكثف قليلاً، ثم يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويخلط معه.
٣. ترفع القدر عن النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

أطايب رمضان

غريبة بالبندق والشوكولا



المكونات

- كوب وثلاثة أرباع كوب زبدة
- بحرارة الغرفة.
- كوبان من السكر الناعم.
- ٥ أكواب دقيق.
- بيضتان.
- فانيلا (اختياري).

الحشوة

- ١/٢ كيلوغرام بندق محمّص ومطحون.
- ٢ إلى ٣ ملاعق طعام قطر سكر أو أكثر قليلاً.
- حبّات بندق كاملة للزينة العلوية.
- ٢٠٠ غ شوكولا مذوبة للطبقة العلوية.

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

طريقة التحضير

1. يحمى الفرن للدرجة ٢٥٠ فرنهايت.
2. تخفق الزبدة مع السكر بواسطة ملعقة خشبية أو خلاط للحصول على مزيج قشدي.
3. يضاف الدقيق والبيض والفانيلا ويخلط المزيج للحصول على عجينة طرية لكن قابلة للدعك.
4. تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى كل كرة بحشوة البندق المحضرة وتسطح في قوالب شبه دائرية.
5. تزين أقراص الغريبة بحبات البندق الكاملة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فرنهايت حتى تشقر قليلاً.
6. تزين الغريبة بحبات البندق الكاملة وبصلصة الشوكولا.

تحضير الحشوة

يطحن البندق في خلاط على نحو متوسط ثم يخلط مع قليل من قطر السكر للحصول على قوام دبق.



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- وصفة القشدة المنزلية الصنع.
- ٢٥٠غ رقاقات كلاّج.
- قطر سكر أو سكر ناعم.
- فستق حلبي.
- زهر ليمون.

القشدة المنزلية الصنع

- ٣ أكواب حليب.
- ١/٢ كوب كريما طازجة.
- ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة أو نشاء.
- ٤ ملاعق طعام سكر.
- ماء ورد وماء زهر.
- قطر السكر.
- كوبا سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١. تنقع رقاقات الكلاج في الحليب، ثم تطوى وتحشى كل واحدة منها بمقدار ملعقة طعام من القشدة المحضرة.
٢. يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه قطع الكلاج حتى تشقر.
٣. يرش السكر الناعم فوق الكلاج قبل التقديم أو يحضر قطر السكر ويقدم مع الكلاج.
٤. يزين الكلاج بالفستق الحلبي وزهر الليمون (اختياري).

تحضير القشدة

١. يسخن كوبان من الحليب في قدر.
٢. يذوب دقيق الذرة أو النشاء في الكوب الباقي من الحليب. يضاف إليه السكر ويخلط معه.
٣. يضاف خليط النشاء إلى الحليب في قدر ويحرك الخليط بملعقة خشبية أثناء الطهو للحصول على صلصة كثيفة.
٤. تضاف الكريما الطازجة وتخلط مع الصلصة ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر وتحرك الصلصة جيداً ثم تترك جانباً حتى تبرد.

تحضير القطر

١. يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر للحصول على صلصة كثيفة قليلاً.



المكونات

الكمية: ٨ أشخاص

الحشوة

- ٤ أكواب كريما طازجة (معدة خصيصاً للطبخ).
- ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ملعقتا طعام سكر.

العثملية

- نصف كيلو غرام كنافة شعر.
- ٢٥٠غ زبدة مذوبة وغير مملحة أو مزيج من السمنة والزبدة.
- فستق حلبي مطحون وزهر ليمون للزينة.

القطر

- كوبان وربع الكوب سكر.
- كوب وثلثا كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

١. لتحضير القطر يخلط السكر مع الماء في قدر على نار قوية حتى الغليان. تخفف النار ويترك المزيج يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق تقريباً. يضاف عصير الليمون الحامض ويحرك القطر ويتابع الطهو لمدة دقيقة. يترك القطر جانباً حتى يبرد.
٢. في وعاء كبير، تدعك الكنافة بالزبدة بواسطة اليدين حتى تغلّف الزبدة خيوط الكنافة بالتساوي.
٣. تدهن الزبدة في قعر صينية وعلى حوافها.
٤. تمد نصف كمية الكنافة في صينية ألمنيوم دائرية. بعد ذلك توزع حشوة الكريما بالتساوي فوق العجينة. تُغطى الحشوة بالنصف الباقي من شعر الكنافة، ويمهد السطح جيداً بواسطة اليدين.
٥. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يشقر سطح العثملية.
٦. تخرج الصينية من الفرن وتقلب رأساً على عقب فوق صينية أكبر حجماً. يضغط على السطح مجدداً وتعاد الصينية إلى الفرن وتخبز مجدداً لمدة ١٠ دقائق لمنح العثملية مظهراً متجانساً.
٧. يصب القطر البارد فوق العثملية وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
٨. تقطع العثملية إلى مربعات بطول ٥سم، وتزين بالمزيد من الكريما والفستق الحلبي وزهر الليمون.

تحضير الكريما

١. توضع الكريما الطازجة في قدر وتسخن حتى الغليان.
٢. يذوّب دقيق الذرة في القليل من الماء ويصب فوق الكريما. يضاف مقدار ملعقتي طعام سكر ويطهى الكل حتى يتكثف المزيج. يستعمل شريط سلكي للتخلص من الحبيبات المتكتلة.

أطايب رمضان

قطايف عصافيري



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- كيلو غرام قطايف صغيرة.
- ٣/٤ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- زهر الليمون.
- فستق حلبي مطحون.
- قطر سكر.

قطر السكر :

- كوبا سكر.
- كوبا ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١. توضع ملعقة صغيرة من القشدة على طرف كل دائرة قطايف.
٢. تطبق الدائرة على جانبها حتى منتصفها بحيث تبقى القشدة ظاهرة.
٣. تصف القطايف قرب بعضها في طبق التقديم.
٤. تزين بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون، بعد رش القطر فوقها.

تحضير القطر

١. يغلى السكر مع الماء لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويغلى لمدة دقيقة إضافية.
٢. تطفأ النار ويترك القطر حتى يبرد. ويمكن إضافة ملعقة صغيرة من ماء الورد وأخرى من ماء الزهر إلى القطر.



المكونات

الكمية: ١٢ شخصاً

- علبة عجينة فايلو تحتوي على ٢٠ إلى ٢٢ رقاقة.
- كوبا سمنة وزيت.
- ٣ أكواب قطر سكر.

الحشوة

- كوبا حليب.
- كوب كريما طازجة.
- ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة مع ١/٤ كوب حليب.
- ملعقة طعام ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ١/٢كوب سكر (اختياري).

قطر السكر

- كوبا سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

1. يحمى الحليب مع السكر في قدر.
2. يذوب دقيق الذرة في ١/٤ كوب حليب، ويضاف إلى الحليب المغلي. يخفق المزيج حتى يصبح كثيفاً.
3. تضاف الكريما وماء الورد وماء الزهر إلى المزيج ويحرك لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
4. ترفع القدر عن النار وتترك حتى تبرد.

تحضير القطر

يذوب السكر في الماء داخل كسرولة على النار. وحين تبدأ الفقاقيع بالظهور تخفف النار ويتابع الغلي لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

تحضير الشعيبيات

1. تذوب السمنة والزيت في كسرولة.
2. يذوب الثلج عن عجينة الفايلو، وتفتح العلبة وتغطى الرقاقات بفوطة رطبة حتى لا تجف.
3. تدهن كل رقاقة عجين بالسمنة والزيت. وتصف ١٠ رقاقات من العجين فوق بعضها، مع ضرورة دهن الزيت بين كل رقاقة وأخرى.
4. تقطع الرقاقات إلى مربعات طولها ١٠ إلى ١٢ سم. تصب ملعقة طعام من الكريما على جانب واحد من كل رقاقة قبل طيها على شكل مثلث.
5. تصف مثلثات الشعيبيات في صينية مدهونة بالكثير من الزيت، ويسكب المزيد من الزيت فوق

مربى البلح الطازج بالقريشة أو القشدة



المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- ٢٥ حبة بلح صفراء كبيرة الحجم.
- ٢٥ حبة لوز مقشرة.
- ٢٥ حبة كبش قرنفل.
- ٣ عيدان قرفة.
- ٢٥ شريحة برتقال أو شرائح أبو صفير (نارنج) محلاّة.
- ١/٢ كيلوغرام سكر.
- ١/٢ كلغ قشدة جاهزة أو قريشة.
- ٣/٤ ملاعق طعام عصير ليمون حامض.
- رشة فانيلا.

طريقة التحضير

١. تقشر حبات البلح بواسطة مقشرة البطاطا، ثم تسلق في الماء حتى تصبح طرية جداً.
٢. يصفى البلح من الماء ثم يوضع في مصفاة.
٣. يستعمل رأس مقشرة البطاطا لدفع النواة من أعلى كل حبة بلح إلى الداخل بهدف إخراج النواة من الأسفل.
٤. تُقحم لوزة واحدة وقطعة من البرتقال المحلى داخل كل حبة بلح مكان النواة.
٥. تصف حبات البلح المحشوة في وعاء كبير ويرش فوقها السكر وتترك منقوعة لمدة ١٢ ساعة.
٦. توضع حبات البلح مع القطر في قدر. تضاف إليها عيدان القرفة وتطهى على النار حتى يصبح القطر كثيفاً. يضاف عصير الليمون الحامض والفانيلا ويتابع الطهو لمدة ٥ دقائق إضافية.
٧. ترفع القدر عن النار وتترك ليبرد محتواها تماماً.
٨. توضع حبات البلح وقطر السكر في أوعية زجاجية وتغطى بأغطية كاتمة للهواء وتحفظ حتى يحين موعد التقديم.
٩. تقدم حبات البلح مع القشدة أو القريشة.

مفروكة



المكونات

الكمية: ٤ - ٥ أشخاص

- كوبا كنافة فرك.
- ١/٢ كوب من الزيت النباتي أو السمنة المذوبة.
- كوب سكر ناعم.
- ١/٢ كوب لوز مقلي.
- ١/٤ كوب فستق حلبي مطحون.
- زهر ليمون (اختياري).
- ١/٤ كوب قطر سكر.
- ماء ورد وماء زهر.
- ١/٢ كلغ قشدة جاهزة.

قطر السكر

- كوب سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

١. توضع الكنافة المفروكة فوق طنجرة وتخلط جيداً مع الزيت.
٢. توضع الطنجرة على نار متوسطة، وتقلى المفروكة في الزيت مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتغير لونها.
٣. يضاف السكر تدريجياً إلى المفروكة، ويتابع الخلط مدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
٤. يضاف قطر السكر مع ماء الورد وماء الزهر، ويتابع التحريك على النار حتى يصبح المزيج بنياً داكناً ودبق القوام.
٥. تمد المفروكة بشكل مرتب في طبق، وتغطى بطبقة من القشدة ثم تزين باللوز والفستق الحلبي وزهر الليمون.

تحضير القطر

١. يغلى السكر في قدر مع الماء من دون تحريك لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة. حين تظهر فقاقيع كبيرة على السطح، تخفف النار ويضاف عصير الليمون الحامض. يطهى الكل لبضع دقائق إضافية حتى يصبح المزيج أقل كثافة من العسل.
٢. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

أطايب رمضان

حلوى بالسميد وجوز الهند

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ٤ بيضات.
- كوبان سكر.
- كوبان جوز الهند.
- كوبان حليب.
- كوبان سميد.
- رشة فانيلا.
- ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- طحينة لدهن الصينية.

القطر :

- ٣ أكواب سكر.
- كوبان ماء.
- ملعقتان صغيرتان عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١. يخلط البيض مع السكر وجوز الهند والحليب والسميد والفانيلا والباكينغ باودر، ويوضع الخليط في صينية دائرية مدهونة بالطحينة ويترك جانباً ليرتاح مدة ساعة.
٢. تخبز الصينية في فرن معتدل الحرارة حتى يحمر سطحها قليلاً.
٣. يصب القطر البارد فوق الحلوى الساخنة وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
٤. يرش المزيد من جوز الهند على السطح وتقطع الحلوى إلى أشكال ماسية.

تحضير القطر

١. يغلى الماء والسكر معاً لمدة ٧ أو ٨ دقائق.
٢. يضاف إليهما عصير الليمون الحامض، ويتابع الغلي لمدة دقيقة إضافية ثم تطفأ النار.

بسيمة



المكونات

الكمية: ٣ - ٤ أشخاص

- كوبان من برش جوز الهند.
- ١/٢ كوب سكر ناعم.
- كوب دقيق.
- ١/٢ كوب ماء.
- ملعقة طعام طحينة لدهن الصينية.
- زبيب وبرش جوز الهند ولوز محمص للزينة.

طريقة التحضير

١. يخلط برش جوز الهند مع السكر والدقيق والماء.
٢. يمد الخليط في قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالقليل من الطحينة.
٣. يخبز الخليط في فرن محمّى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت حتى يشقر سطحه قليلاً.
٤. تقطع البسيمة وتزين ببرش جوز الهند والزبيب واللوز المحمص وتقدم ساخنة.

سنيورة



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- ٤ أكواب دقيق.
- كوب سكر ناعم.
- كوب سمنة.
- كوب زبدة.
- كوب لوز أو فستق حلبي.

طريقة التحضير

١. تخفق السمنة مع الزبدة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق في وعاء عميق بواسطة خلاط أو ملعقة خشبية.
٢. يضاف السكر الناعم ويتابع الخفق.
٣. يضاف الدقيق تدريجياً وتدعك العجينة بالأصابع حتى تصبح كتلة واحدة. تترك العجينة لترتاح مدة ساعة كاملة.
٤. يحمص اللوز ويطحن خشناً.
٥. تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى باللوز أو الفستق الحلبي وتوضع في قالب خاص بالسنيورة.
٦. تصف قطع السنيورة فوق صينية وتخبز في فرن محمّى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت لمدة ١٥ دقيقة.
٧. تخرج قطع السنيورة من الفرن وتترك حتى تبرد.

ملاحظة ثمة طريقة أخرى تقضي بمدّ العجينة بثخانة ١ أو ١.٥سم، وتقطيعها إلى أشكال ماسيّة وخبزها بنفس الطريقة.

قطايف بالجوز أو القشدة



المكونات

الكمية: ١٠ أشخاص

- كيلو غرام من أقراص القطائف الجاهزة (حجم كبير).
- ٥ ملاعق طعام سكر.
- ٣ أكواب جوز.
- ٣ ملاعق طعام ماء زهر.
- زيت لقلي القطايف.
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.

القشدة المنزلية الصنع:

- ٣ أكواب حليب.
- ٣ ملاعق طعام سكر.
- ٥ ملاعق طعام نشاء مذوّبة.
- ماء ورد.
- ماء زهر.

قطر السكر:

- ٣ أكواب سكر.
- كوب ونصف كوب ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير القطايف بالجوز

١. يطحن الجوز طحناً خشناً ليصبح مثل البرغل الخشن، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر وماء الزهر والقرفة.
٢. يخلط المزيج جيداً ويستعمل لحشو أقراص القطايف قبل طيّها وختم حوافها.
٣. تقلى القطايف في الزيت الوافر حتى تشقرّ، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر.
٤. ترفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصف فوق طبق التقديم.

تحضير القطايف بالقشدة

١. يطهى الحليب مع السكر والنشاء المذوّب على النار حتى نحصل على صلصة كثيفة. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة.
٢. تحشى القطايف بالقشدة المحضرة وتقلى في الزيت حتى تشقر ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر. ويمكن خبز القطايف بالفرن بدلاً من قليها بعد دهنها بقليل من الزيت.
٣. ترفع القطايف بواسطة ملعقة ذات ثقوب.
٤. تصف القطايف في طبق التقديم وتقدم فاترة.

أطايب رمضان

بالوظة بقمر الدين

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ٣ أكواب حليب.
- كوب من القشدة.
- ٨ ملاعق طعام سكر.
- ٢٥٠ غ قمر الدين.
- ٣ أكواب ماء ساخن.
- ٤ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقتا طعام ونصف من النشاء.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- قطر سكر بارد.
- فستق مطحون ومشمش مفلوق ولوز مقشّر للزينة.

طريقة التحضير

١. يسخن الحليب والقشدة والسكر في قدر.
٢. يذوّب نصف كوب من النشاء في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج القشدة والحليب الساخن.
٣. يطهى الخليط للحصول على القشطلية التي تشبه الكاسترد. بعد ذلك يضاف ماء الورد وماء الزهر.
٤. تصب القشطلية في طبق بيركس وتترك جانباً حتى تبرد.
٥. ينقع القمر الدين في الماء الساخن لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو في الماء البارد طوال الليل حتى يتحول إلى صلصة كثيفة.
٦. تضاف ملعقتا طعام ونصف من النشاء إلى نقيع القمر الدين البارد.
٧. يسخن القمر الدين في كسرولة على النار ويحرك بالمخفقة. حين يبدأ بالغليان يضاف إليه دقيق الذرة ويتابع الخلط للحصول على مزيج ناعم له نفس قوام القشطلية.
٨. يصب هذا المزيج فوق القشطلية الباردة ويترك جانباً حتى يبرد ثم يوضع في البراد ليجمد.
٩. يزين الطبق بالفستق المطحون وحبات المشمش واللوز.

ملاحظة

- يجب نقع المشمش المجفف في الماء البارد قبل استعماله للزينة.
- تقدم البالوظة باردة من البراد مع قطر السكر.
- يمكن إعداد البالوظة أيضاً بلب المانغا أو عصير البرتقال أو عصير الليمون الحامض.

رانكينة



المكونات

الكمية: ٦ – ٨ أشخاص

- ١/٢ كيلوغرام تمر طازج مقشّر ومنظف.
- ١/٢ كوب زبدة.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ١/٢ كوب جوز.
- ١/٤ كوب طحينة.

طريقة التحضير

١. تُنظف حبات التمر وتُنزع منها النوى.
٢. تُذوّب الزبدة على نار خفيفة ويضاف إليها الدقيق ومسحوق الهال تدريجياً، مع التحريك المستمر بملعقة خشبية، حتى يتغير لون الدقيق وتفوح منه رائحة الهال اللذيذة.
٣. يُفرم الجوز ويُحمّص، ثم يُضاف إلى خليط الدقيق.
٤. يُرفع الخليط عن النار ويُترك جانباً حتى يبرد تماماً، مع ضرورة التحريك المستمر.
٥. تغمس حبات التمر في الخليط البارد ثم تُصفّ بشكل مرتّب في طبق التقديم وتُزيّن بالمزيد من الجوز وتُقدّم باردة مع الطحينة.

أطايب رمضان

طبطاب الجنة



المكونات

الكمية: ٤ – ٦ أشخاص

- كوب ونصف كوب سكر.
- ١/٢ كوب دقيق.
- ١/٢ كوب طحينة.
- ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ملعقة طعام ونصف زيت نباتي.

طريقة التحضير

١. يُذّوب السكر في قدر على النار حتى يصبح أصفر اللون لكن من دون أن يحترق.
٢. يضاف إليه الدقيق ويخلط معه، ثم يضاف مسحوق الهال والطحينة. يمزج الخليط جيداً حتى يصبح على شكل عجينة طرية.
٣. يدهن قعر صينية صغيرة بالطحينة وتمد فيها العجينة، يمهد سطحها ويرش فوقها مسحوق الهال.
٤. تترك الصينية حتى تبرد. ثم يقطع طبطاب الجنة، الذي هو نوع من السكاكر، إلى مربعات صغيرة ويقدم مع القهوة أو الشاي.



كرات التمر



المكونات

- كوبان ونصف كوب دقيق.
- ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ١/٢ كوب سكر ناعم.
- كوب زبدة في حرارة الغرفة (علبة وزنها ٢٢٧غ)
- رشة فانيلا.
- صفار بيضة واحدة لدهن سطح البسكويت.
- ١/٤ كوب حليب حسب الحاجة.

الحشوة

- كوب تمر خال من النوى.
- ملعقة طعام زبدة.
- ١/٤ كوب جوز مفروم (اختياري).

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

١. تذوّب الزبدة في قدر ويضاف إليها التمر. يهرس التمر بمتن الملعقة ليتحول إلى هريسة.
٢. يضاف الجوز المفروم إذا استخدم.
٣. يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز.

تحضير العجينة

١. يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والسكر والزبدة والفانيلا في الخلاط حتى تتكتّل العجينة على جانب واحد من الخلاط. ويمكن إضافة الحليب تدريجياً إلى العجينة إذا كانت مفتتة وجافة.
٢. تقرّص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تفتح فجوة في كل منها تماماً مثل أقراص الكبة.
٣. تحشى كل كرة عجين بكرة تمر، ثم تغلق وتصف في صينية غير لاصقة . تحزز كرات التمر بمتن الشوكة ثم يدهن سطحها بصفار البيض. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطح كرات التمر.

أطايب رمضان

سَحْلَب



المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ٥ أكواب حليب.
- ملعقة طعام سحلب.
- كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ماء زهر.
- ماء ورد.
- قرفة.

طريقة التحضير

١. يسخن مقدار ٤ أكواب من الحليب مع السكر في قدر على النار.
٢. يذوّب السحلب في كوب من الحليب البارد.
٣. حين يبدأ الحليب بالغليان يضاف إليه السحلبِ المذوّب ويخلط معه لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكثف المزيج قليلاً وتظهر الفقاقيع.
٤. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج.
٥. يسكب المزيج في أكواب تقديم ويرش فوقه مسحوق القرفة ويقدم ساخناً مع الكعك القرشلّي.

تحضير مثلجات السحلب

١. يتم تحضير آيس كريم السحلب بالطريقة نفسها مع إضافة ٤ إلى ٥ حبات من المستكة المطحونة مع ملعقة طعام من السكر. يحفظ المزيج في البراد حتى يبرد تماماً، ثم يوضع في آلة الأيس كريم ويخلط حتى نحصل على آيس كريم دبق وجامد.
٢. يمكن إضافة الفستق الحلبي المطحون خشناً إلى الأيس كريم، أو ملون طعام أخضر وفستق حلبي. كما يمكن إضافة اللوز المحمص المطحون لإضفاء نكهات مختلفة على المثلجات.

أطايب رمضان

أرز بالحليب



المكونات

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

- ١/٢ كوب أرز مصري.
- ١/٢ كوب من الماء.
- ٥ أكواب من الحليب.
- ٦ ملاعق طعام سكر.
- ماء زهر.
- رشة مستكة (اختياري).
- مربى الورد أو القرفة للزينة.

طريقة التحضير

١. يخلط الحليب مع الماء والأرز في قدر ويطهى على النار حتى يبدأ بالتكثف.
٢. يضاف إليه السكر بشكل تدريجي ملعقة بعد ملعقة حتى يصبح المزيج أرق من كثافة اللبن.
٣. يتابع الطهو ويحرك بواسطة ملعقة خشبية لتجنب التصاقه في قعر القدر.
٤. تطفأ النار ويضاف ماء الزهر والمستكة.
٥. يصب المزيج في أكواب الكاسترد ويترك جانباً حتى يفتر.
٦. ترش القرفة أو مربى الورد فوق الأرز بالحليب قبل تقديمه بارداً.

عَوّامات



المكونات

الكمية: ٦ أشخاص

- كوبا دقيق.
- كوبا لبن.
- ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ٤ أكواب قطر سكر.
- زيت كثير للقلي.

قطر السكر

- ٣ أكواب سكر.
- كوب ونصف كوب ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

١. يخلط الدقيق مع اللبن ومن ثم توضع الخميرة الفورية للحصول على عجينة طرية ورخوة.
٢. تترك العجينة في وعاء مغطى في مكان دافئ لترتاح وتنتفخ مدة ساعة أو ساعة ونصف. بعد ذلك تخرج العجينة من الوعاء وتدعك للتخلص من فقاقيع الهواء.
٣. يوضع قسم من العجينة في كيس حلويات ذي رأس عادي.
٤. يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه كرات العجين المشكّلة بكيس الحلويات حتى تشقر. تقلب الكرات على الوجه الآخر لقليها جيداً. حين تطفو الكرات على السطح ترفع فوراً من الزيت.
٥. تصفى العوامات في مصفاة ثم تغمس في القطر البارد. وحين تمتص القطر، ترفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتوضع في طبق التقديم.

ملاحظة

في حال عدم توفر كيس الحلويات يؤخذ مقدار صغير من العجينة في اليد، ويضغط عليه بين الإبهام والسبابة لخروج كرة صغيرة منهما. تسقط هذه الكرة في الزيت المحمى باستعمال ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتقلى حتى تشقر.
يجب تخفيف حرارة الزيت بين الحين والآخر للسماح بنضوج العوامات من الداخل.

أطايب رمضان

مورّقات بالعسل



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

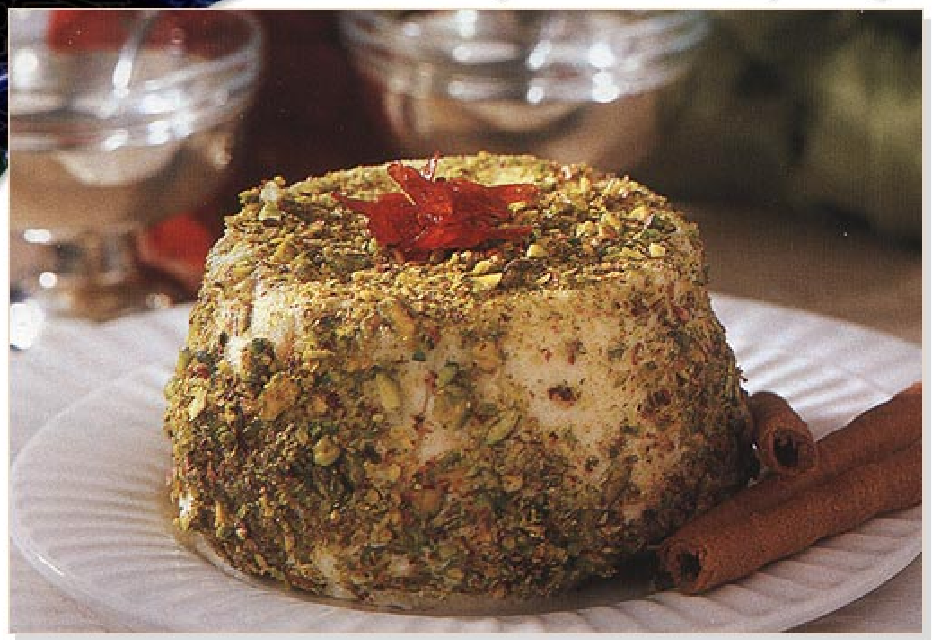
- ٢٠ رقاقة سبرينغ رول صغيرة الحجم.
- ١/٢ كيلو غرام لوز مقشر.
- ١/٤ كيلو غرام سكر ناعم.
- ملعقتا طعام ماء زهر.
- علبة زبدة صغيرة.
- كوب زيت نباتي.
- ١/٤ كوب بذور سمسم محمصة.
- ١/٢ كوب عسل.

طريقة التحضير

١. يطحن اللوز المقشر مع السكر الناعم وماء الزهر.
٢. تذوب الزبدة ويضاف إليها خليط اللوز المسحوق.
٣. يسكب مقدار ملعقتي طعام من هذا الخليط على حافة كل رقاقة سبرينغ رول، ثم يطوى الطرفان وتلف الرقاقة على شكل لفافات مستطيلة.
٤. يحمى الزيت وتقلى فيه الرقاقات المحشوة الواحدة تلو الأخرى ثم تصف في طبق التقديم. يسكب فوقها العسل وترش فوقها بذور السمسم المحمصة وتُقدّم.

أطايب رمضان

بوظة عربية بالفستق والسحلب



المكونات

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

- ٥ أكواب حليب.
- ملعقة صغيرة من السحلب التركي.
- ٤ قطع صغيرة من المستكة المطحونة ناعماً مع ملعقة صغيرة من السكر.
- كوب من السكر.
- صفار بيضتين.
- رشة فانيلا.

طريقة التحضير

١. يذوب السحلب في كوب من الحليب البارد ثم تضاف إليه الأكواب الأربعة المتبقية من الحليب والسكر. يوضع مزيج الحليب والسحلب على النار ويحرك باستمرار حتى يغلي ويتكثف ثم تطفأ النار وتضاف الفانيلا والمستكة وصفار البيض ويحرك.
٢. بعد أن يبرد المزيج تماماً ينقل إلى وعاء زجاجي ويوضع في البراد لمدة ٤إلى ٥ ساعاتثم يرفع إلى الثلاجة ويغطى ويترك حتى يجمد كلياً.
٣. بعد ذلك تخرج البوظة من الثلاجة وتوضع في خلاط كهربائي وتخفق حتى تصبح دبقة.
٤. توضع البوظة في قالب وتدخل إلى الثلاجة ثانية حتى تجمد تماماً. أخيراً تغلف البوظة بالفستق الحلبي المطحون ناعماً وتقدم فوراً.

ملاحظة يمكن أيضاً الاستعانة بمكنة صنع البوظة لخفق البوظة بدلاً من الخلاط الكهربائي.

حلاوة الجبن

المكونات

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

- كوب جبنة عكاوي.
- كوب جبنة مجدولة.
- كوب ماء.
- ١/٢ كوب سكر.
- كوب سميد.
- ١/٤ كوب ماء ورد.
- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- زهر ليمون للزينة.
- فستق حلبي مطحون للزينة.

قطر السكر:

- كوبا سكر.
- كوب وربع كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ملعقة طعام ماء ورد.
- ملعقة طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

١. تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يُغير الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنبور الماء لتحلية الجبنة. تُصفى الجبنة في مصفاة.
٢. يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان. يُضاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.
٣. تُضاف الجبنة المحلاّة وماء الورد إلى القدر. يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة الدبقة.
٤. تقسم العجينة إلى قسمين.
٥. يرش القليل من الماء فوق قطعة نايلون.
٦. يوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرقّ على شكل عجينة رقيقة.
٧. تقطع عجينة الجبنة إلى شرائط طولها ٧ إلى ٨ سم. يُحشى كل منها بملعقة طعام من القشدة ثم يلف ويطوى الطرفان
٨. تزيّن اللفافات بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويرش القطر فوقها عند التقديم.

أطايب رمضان

غُريْبة



المكونات

- كوب ونصف كوب سكر ناعم.
- كوبان ونصف كوب دقيق.
- كوب ونصف كوب زبدة مبيضة و مزيج من الزبدة والسمنة.
- فستق حلبي للزينة.

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١. تذوب الزبدة والسمنة في قدر، وتوضع القدر جانباً حتى ترتاح الزبدة قليلاً وتبرد تماماً.
٢. تخفق الزبدة مع السكر لتصبح بيضاء وخفيفة.
٣. يُضاف الدقيق ويخفق الكل للحصول على عجينة طرية.
٤. تُخرّم العجينة بالأصابع وتترك حتى ترتاح مدة عشر دقائق.
٥. تقرص العجينة إلى كرات بحجم أصفر من حبات الجوز، وتُسطح كل كرة إلى دائرة صغيرة وتزين كل دائرة بنصف حبة فستق حلبي.
٦. تخبز الدوائر في فرن محمي لدرجة حرارة خفيفة ٢٥٠ إلى ٢٧٥ فرنهايت (١٢٥ درجة مئوية أو العلامة ١) إلى أن تزهرّ قليلاً، ثم تُخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

ملاحظة تكون أقراص الغريبة طرية جداً عند إخراجها من الفرن، لذلك يجب تركها بعض الوقت حتى تتماسك.

أطايب رمضان

بقلاوة ناشفة



المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

العجينة

- صفار بيضتين مع صفار بيضة واحدة لدهن سطح البقلاوة.
- ٢٢٥غ زبدة.
- كوب لبن بحرارة الغرفة.
- ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- كوبان ونصف كوب دقيق أو أكثر عند الحاجة.

الحشوة:

- بياض بيضتين.
- كوب سكر.
- ملعقة صغيرة قرفة.
- كوب جوز مفروم.
- رشة كبش قرنفل.

طريقة التحضير

1. تخلط مكونات العجينة مع بعضها للحصول على عجينة دبقة ولينة، وتقرص إلى ٣ كرات متساوية. تترك كرات العجين جانباً لترتاح مدة نصف ساعة.
2. تدهن صينية خبز قياس ٣٤ إلى ٣٨سم بالزيت.
3. ترق كرة العجين الأولى فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة بحجم الصينية، وتمد نصف كمية الحشوة فوقها.
4. ترق كرة العجين الثانية وتبسط فوق الحشوة، ثم تمد فوقها الكمية المتبقية من الحشوة.
5. ترق أخيراً كرة العجين الثالثة وتوضع فوق الحشوة.
6. تدهن دائرة العجين العلوية بصفار بيضة وتقطع رقاقات العجين إلى مربعات بطول ٤ أو ٥ سم.
7. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة حتى يحمّر سطحها قليلاً. ترفع البقلاوة من الفرن وتترك لتبرد.
8. تقطع مربعات البقلاوة وتصف في طبق التقديم وتقدم مع القهوة أو العصير أو الشاي.

مفروكة جوز الهند



المكونات

الكمية: ٤-٦ أشخاص

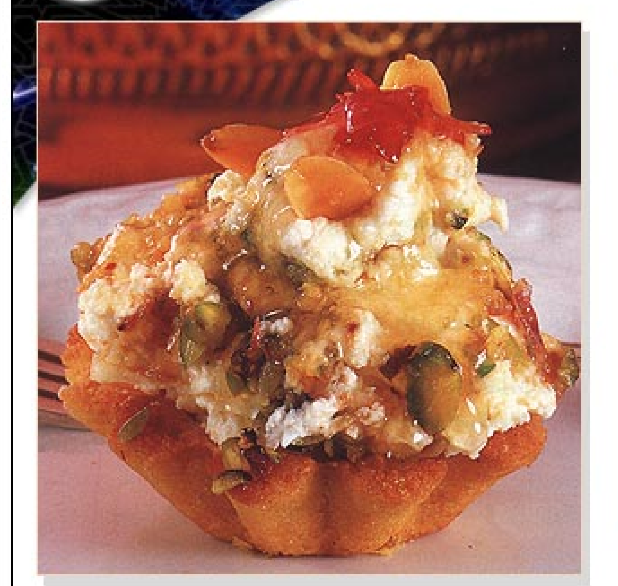
- كوبان من برش جوز الهند.
- ١/٢ كوب سمنة أو زبدة.
- كوب سكر ناعم.
- ١/٤ كوب قطر.
- كوبان من الفستق الحلبي المفروم خشناً.

طريقة التحضير

1. يوضع برش جوز الهند في قدر ويخلط مع السمنة أو الزبدة.
2. يترك الخليط على نار متوسطة حتى تحمى السمنة ويتحمص جوز الهند.
3. يضاف السكر الناعم تدريجياً، مع ضرورة تحريك الخليط وهو على النار لمدة ١٠ دقائق إضافية.
4. يضاف القطر إلى القدر بعد ٧ إلى ١٠ دقائق ويتابع الخلط لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يصبح لون برش جوز الهند داكناً.
5. تطفأ النار ويمد الخليط في صينية ويمهد سطحه وتزين المفروكة بالفستق الحلبي قبل تقطيعها إلى مربعات وتقديمها باردة.

أطايب رمضان

قوالب تارت بالقشدة



المكونات

العجينة

- كوبان من الدقيق.
- ١٢٥غ من الزبدة.
- ٣/٤ كوب سكر ناعم.
- رشة فانيلا.
- صفار بيضة.

الحشوة

- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- مربى المشمش لأسفل التارت.
- عسل لسطح التارت.
- فستق حلبي وزهر ليمون للزينة.

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

١. يخلط الدقيق مع الزبدة في الخلاط. يضاف السكر وصفار البيض والفانيلا. يخلط الكل معاً للحصول على عجينة متوسطة الليونة متكتلة على جانب واحد من الخلاط. إذا كانت العجينة مفتتة، يمكن إضافة ٢٥غ من الزبدة إليها.
٢. تحفظ العجينة في البراد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تقرّص إلى كرات صغيرة وتوضع في قوالب التارت ويوخز كعبها بالشوكة. تعاد القوالب إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
٣. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت وتخبز فيه قوالب التارت حتى يشقر كعبها وحوافها.
٤. تترك قوالب التارت حتى تبرد ثم يدهن كعبها بمربى المشمش وتحشى بالقشدة الجاهزة.
٥. يسكب فوقها العسل وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.
٦. ينصح بحشو التارت المخبوزة مباشرة قبل التقديم.



عيش السرايا



المكونات

- ١٢ شريحة توست طري.
- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ٥ أكواب سكر.
- ٥ أكواب ماء مغلي.
- صلصة الكاراميل.
- فستق حلبي مطحون.
- فراولة حمراء وجامدة للزينة.

صلصة الكاراميل

- ١/٢ كوب سكر.
- ١/٢ كوب كريما طازجة.

الكمية: ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١. تُصف شرائح التوست الطرية في صينية وتخبز لوقت قصير في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) حتى تحمر حواف الخبز قليلاً. تقلب شرائح الخبز على الوجه الآخر وتُحمص.
٢. توضع ٥ أكواب من السكر في قدر غير لاصقة وتحرق على النار حتى تحمر. يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق ويخلط معه جيداً بحيث يبقى المزيج ساخناً.
٣. يخرج الخبز المحمص من الفرن ويصب فوقه مزيج السكر المحروق. وتسكب فوقها صلصة الكاراميل و يفترض أن تمتص شرائح الخبز المحمصة صلصة الكاراميل بسرعة.
٤. تستعمل قطاعة بسكويت أو قالب دائري لتقطيع شرائح الخبز المغلفة بالكاراميل إلى دوائر.
٥. تصف الدوائر بطبق التقديم وتغطى بالكريما ثم بقطعة توست. يُسكب المزيد من الكريما في الأعلى وتزين كل قطعة بحبة فراولة وتقدم مع صلصة الكاراميل المسكوبة حول الطبق.

تحضير صلصة الكاراميل

١. يحرق السكر فوق النار حتى يحمر لونه.
٢. تضاف إليه الكريما الطازجة، ويحرك جيدا.

عشّ البلبل



المكونات

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

- علبة عجينة فايلو (بقلاوة) جاهزة.
- علبة زبدة ٢٢٧ غ مع ملعقتي طعام سمنة مذوبة.
- كوبان من الفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون خشناً.

قطر السكر:

- كوبا سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون.

طريقة التحضير

١. يُذوّب الثلج عن عجينة الفايلو الجاهزة ثم تترك خارج البراد لمدة ساعة أو ساعتين.
٢. تُخرج العجينة من الكيس وتغطى بفوطة رطبة لتفادي جفافها.
٣. تُذوّب الزبدة مع السمنة، وتدهن رقاقة عجين بمزيج الزبدة والسمنة، ويطوى ٥ سم من جانبها العريض على نفسه. تُلف الرقاقة بشكل رخو حول عود طويل لتصبح مثل السيجار، وتترك نهاية الجانب العريض منها من دون لف وتكشكش العجينة الملفوفة باليدين.
٤. يُسحب العود من اللفافة لتتحول إلى شكل دائرة تغطي أسفل الجانب الأيسر غير الملفوف.
٥. تُصف دوائر العجين في صينية ألمنيوم مدهونة بالكثير من الزيت ، وتُخبز في فرن محمّى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى يزهر سطحها.
٦. تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً مدة ١٠ دقائق ثم يصب فوقها القطر البارد وتترك الأعشاش حتى تمتصه.
٧. تُحشى الأعشاش بالفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون.

أطايب رمضان

غريبة بالتمر والفستق

المكونات

- كوبان من الدقيق.
- كوب زبدة أو كوب سمنة طرية بحرارة الغرفة.
- كوب سكر ناعم.
- كوبا فستق مسلوق ومقشّر.

حشوة التمر

- ١/٢ كيلو غرام تمر خال من النوى.
- ملعقتا طعام زبدة.
- ١/٢ كوب فستق مقشّر ومطحون.

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١. تخفق السمنة أو الزبدة مع السكر الناعم حتى تبيض.
٢. يضاف إليها الدقيق ويخلط معها للحصول على عجينة طرية ودبقة.
٣. تقسم العجينة إلى كرات صغيرة. تحشى هذه الكرات بحشوة التمر.
٤. تغمس الكرات المحشوة في الفستق المقشر الكامل.
٥. بعد ذلك توزّع الكرات على أكواب أو قوالب المافن وتضغط داخلها.
٦. تخبز الأقراص في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يزهر لونها، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تحضير الحشوة

١. تسخن الزبدة في قدر ويقلى فيها التمر بالضغط عليه بمتن ملعقة خشبية ليتحول إلى عجينة طرية ودبقة.
٢. يضاف إليه الفستق المقشر والمطحون. يقرص هذا المزيج إلى كرات صغيرة تستعمل لحشو أقراص العجين.

أطايب رمضان

فستق مدّ بالقشدة



المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- كيلو غرام فستق حلبي مطحون ناعماً.
- كوبان من السكر الناعم.
- ١/٢ كوب قطر سكر أو أكثر.
- كوب فرك كنافة.
- ماء ورد.
- ماء زهر.
- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- زهر الليمون للتزيين.

طريقة التحضير

١. يخلط الفستق الحلبي مع السكر الناعم ويطحن في الخلاط حتى يصبح على شكل مسحوق. يقسم مسحوق الفستق إلى قسمين، ويحتفظ بقسم جانباً.
٢. يضاف كوب من فرك الكنافة مع نصف كوب من قطر السكر أوأكثر إلى القسم الآخر من مسحوق الفستق للحصول على معجون دبق.
٣. يمد هذا المعجون في طبق التقديم ويُسطّح للحصول على طبقة رقيقة وناعمة.
٤. تسكب القشدة فوقه ويرش فوقها القسم الباقي من خلطة الفستق الحلبي بحيث تغطي كل سطح القشدة.
٥. يزين الطبق بالمزيد من القشدة وزهر الليمون ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.

أطايب رمضان



المكونات

- ٣ أكواب دقيق.
- ٣ أكواب سميد فرخة.
- كوبان ونصف كوب سكر.
- كوبا حليب مع ضرورة استعمال كمية إضافية لتطرية العجين إذا لزم الأمر.
- ملعقة صغيرة يانسون ناعم.
- كوب زبدة مذوبة أو زيت نباتي.
- ملعقة صغيرة عقدة صفراء (كركم).
- ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- رشة فانيلا.
- صنوبر أو لوز للزينة.
- طحينة لدهن الصينية.

الكمية: ١٢ قطعة

طريقة التحضير

١. يدهن قعر الصينية بالطحينة.
٢. يخلط الدقيق مع سميد الفرخة والسكر والحليب واليانسون والزبدة والعقدة الصفراء والباكينغ باودر والفانيلا للحصول على خفيق متوسط النعومة.
٣. يمد الخفيق في الصينية ويمهد سطحه بالأصابع المبللة بالماء.
٤. يزين سطح الصينية باللوز أو الصنوبر.
٥. تخبز الصينية لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً في فرنٍ محمّى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية أو العلامة ٤) حتى يصبح سطح السفوف ناشفاً.
٦. تترك الصينية جانباً حتى تبرد ويقدم السفوف بمثابة حلوى شرقية.

ورد الشام

أطايب رمضان



المكونات

الكمية: ١٠ – ١٢ شخصاً

- علبة من عجينة الفايلو المخصصة للبقلاوة.
- كيلو غرام من القشدة الجاهزة.
- كوبان من خليط الزيت النباتي والزبدة والسمنة المذوبتين.
- فستق حلبي مطحون للتزيين.
- قطر.

قطر السكر

- كوبان ونصف كوب سكر.
- كوب ونصف كوب ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد مع ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

تحضير القطر

يسخن السكر والماء في قدر على نار حامية حتى يغلي، ثم تخفف الحرارة ويترك القطر على نار هادئة حوالي ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض مع التحريك ويترك ليغلي بهدوء مدة دقيقتين أخريين ويركن جانباً ليبرد ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر بعد أن يبرد.

تحضير العجينة

١. يدهن قعر صينية مربعة بكمية وافرة من خليط الزيت.
٢. توضع رقاقة من العجينة تلو أخرى في الصينية ويدهن سطح كل رقاقة بالزيت.
٣. تقطع العجينة المحضرة إلى مربعات بطول ٨ – ١٠ سم بواسطة قطاعة رافيولي مسننة وتدخل الصينية إلى فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) وتخبز حتى تزهر أو تحمر قليلاً.
٤. تخرج البقلاوة من الفرن ويصب فوقها القطر، وتترك حتى تمتص القطر بكامله.
٥. يقطع كل مربع قطرياً إلى شطرين ويحشى بمقدار ملعقة طعام من القشدة. وتزين الطبقة العلوية بالقشدة والفستق المطحون ومربى الزهر.